elgourmet.com

RESEÑA GASTRONÓMICA
LAS VEGAS Y LOS GRANDES DE LA GRAN MANZANA

MONTREAL GOURMAND
GUÍA PARA SIBARITAS EMPEDERNIDOS

TÉCNICAS CULINARIAS
TIPS Y SECRETOS PARA FRUTAS DE GUARDA

ENE 2010
34

~~60 pesos~~
50 pesos



EL TOQUE NORTEÑO
RECETAS DE ANTONIO DE LIVIER

PACÍFICO MEXICANO
UN LITORAL SASONADO POR DIOS

Dulces conservas

BEST-VALUES
GRANDES VINOS A ESTUPENDOS PRECIOS

* **PRODUCTO DEL MES**
MERMELADAS, JALEAS Y CHUTNEYS PARA TODA OCASIÓN


También
tenemos nuestro
lado dulce.
La Costeña
La Costeña
Mermelada de Fresa
Cont. Net. 540 g
La Costeña®
¡por sabor!
COMER BIEN ES VIVIR BIEN



Propósito de **año nuevo**

Diciembre cerró catártico como cada año, tal vez en esta ocasión un poco más... Las vivencias del 2009 seguro a más de uno nos provocaron replantearnos algún aspecto de nuestras vidas.

Yo no fui la excepción... Ahí estaba, como cada año, copa de champagne en la diestra y un montoncito de 12 uvas jugosas y regordetas sobre la mesa, dispuestas a ser tomadas una a una con la zurda, para ser engullidas apresuradamente tras cada campanada, pretendiendo con firmeza y estoicismo, que cada una representaría un propósito para el año venidero.

Algo no sonaba del todo bien. Y no era solamente el trío norteño de fondo que interpretaba una de las pegajosas canciones de Selena. Entonces fue cuando caí en cuenta, sólo 12 uvas y 12 campanadas para 365 días que se aproximaban de forma inminente, suenan a muy breve, a muy poco.

365 despertares, 365 amaneceres, 365 ocasos, 365 desayunos, comidas y cenas, 365 copas de vino nuevo, 365 posibilidades de vivir cada día una aventura diferente, hacen que definitivamente 12 uvas se queden muy cortas.

Y fue así como decidí que mi propósito de año nuevo se convertiría en el propósito del día nuevo. Ya sea algo tan simple como sonreír por la mañana, dormir más temprano, hacer 5 minutos más de cardio, o cuestiones más complejas como bailar un poco en algún momento, aprenderme un poema que siempre me ha gustado, probar algo nuevo, o sencillamente levantarme cada día con el firme y único propósito de ser feliz.

Me hubiera gustado que este número tuviera también 365 páginas con 365 recetas, 365 viajes y 365 entrevistas con gente interesante. Desafortunadamente no fue posibe contratar otras 365 personas para que nos ayudaran a lograr todo eso, pero de igual forma espero que esta edición, con sus recetas, sus restaurantes, sus noticias, sus vinos y sus viajes, los haga tan felices como a nosotros cuando cocinamos, probamos, bebimos y viajamos cada día de nuestras vidas para ustedes, nuestros lectores.



Fabiola de la Fuente
Editora

elgourmet.com

La revista elgourmet.com y sus contenidos son propiedad de Grupo Q S.A. Pramer S.C.A. es el titular de la marca elgourmet.com. Amante del Buen Vivir con licencia de uso otorgada a Grupo Q S.A.

Revista elgourmet.com México

Publishers | Raúl Sayrols, Luis Sayrols, Jesús Diez

Editora | Fabiola de la Fuente (fabiola.delafuente@lyrsa.com.mx)

Coordinadora Editorial | Angélica Hernández (angelica.hernandez@lyrsa.com.mx)

Fotografía | Fernando Gómez Carbajal

Retoque | Oscar Hernández

Producción | Cesar Casalone

Asistente Editorial | Ulises García Moreno

Diseño | Odeth Vázquez

Colaboradores | Alejandro Zárate, Allan Glatt, Edgar Fernando Cruz, Patricia Ponce, Omar Sandoval, Mariano Sandoval, Antonio de Livier, Martha Alanis, Jesús Diez.

Director de Relaciones Públicas | Horacio Quintana (horacio.quintana@lyrsa.com.mx)

Edición Digital | Francisca Yolin

Dirección de Mercadotecnia | Victor Hermosillo

Dirección Comercial | Carlos Ostos

Ventas | Miguel Ángel Escalona (ventas@lyrsa.com.mx)

Asistente Comercial | Ana Laura Guerrero

Ventas Publicidad 38 72 20 00 ext. 212

Suscripciones y Telemarketing | Citlalli Morales (citlalli.morales@lyrsa.com.mx)

(55) 38 72 20 77 o 49 Llamada sin costo 01 800 08 76 797

Prensa | Laura Otero

Distribución | Rosario García

Gerente de Producción | Enrique Flores

Editorial Metrosexual, una empresa de Lyrsa Editores
Homero 909, Polanco C.P. 11560, México D.F.
Tel. (55) 38 72 20 00

Pramer S.C.A. | Bonpland 1745, Buenos Aires, Argentina. Tel.: 54 11 4778-5300

CEO | Alejandro Harrison

Directora de Contenidos | Lucía Suárez

Productora General elgourmet.com | María Marta Massara

Directora Comercial | Elizabeth James

Coordinador de Ventas Internacionales | Santiago Cosentino

Representantes comerciales de la señal *elgourmet.com*

PRAMER
Elizabeth James
Ad Sales VP
ejames@pramer.tv
avisos.mexico@pramer.tv

MÉXICO
WARNER BROS LAAS
Sharon Zyman
Nicolas Martin de Nicolas
Teléfono: 91 77 72 00
Dirección: Av. Prol. Paseo de la Reforma #1236 piso 7 Col. Santa Fé c.p. 05348 México D.F.

VENEZUELA
GRUPO 10
Contacto Comercial: Kendy Franco
Correo: kendyfranco@grupo10.com.ve
Dirección: Los Laboratorios Edificio 210 Los Ruices. Caracas, Venezuela
Teléfono: +(58) 212-239-7516

COLOMBIA
AD MEDIA LTDA
Dirección: Carrera 18C # 121-40 Of. 201
Bogotá
Teléfonos: (571) 619 2017 / 619 2003

CENTROAMÉRICA
MEDIOS INTERNACIONALES
Darío Godoy
89 av.Norte y Calle Al Mirador,World Trade Center Torre 2 Of 301, San Salvador, El Salvador
Teléfonos: 2259 0806 / 2259 0807

lectores@revista-elgourmet.com

elgourmet.com

#34

CONTENIDOS



SECCIONES



Foto: Fernando Gómez
Producción: Cesar Casalone

Hamilton Beach **Proctor Silex**









www.hamiltonbeach.com.mx



Una modelo **premium**

Grupo Modelo, empresa líder en la elaboración, distribución y venta de cerveza en México, ofreció la cata anual de su cerveza oscura premium Negra Modelo en el Club de Banqueros, en apoyo a la cultura en torno a la cerveza en México.
Los socios del club fueron llevados por un viaje sensorial de sabores, texturas y colores en el que sus sentidos se deleitaron también con las marcas Modelo Especial y Modelo Light, de manera que pudiesen establecer puntos de comparación entre estas tres marcas y entender las bondades de los diferentes estilos de las mismas.

Cocteles con **estilo**

Ketel One Vodka trajo por primera vez a México "World Class", para representar a México en una reconocida competencia entre 26 naciones. Los bartenders ganadores pasarán a la fase de premiación final que se llevará a cabo en Nueva York durante este año. Como parte de este evento se realizó "Desafío de medios", un concurso especial para medios de comunicación para promover el ingenio y creatividad en la creación de un coctel original que representa a cada medio. Durante el evento el embajador Global de la marca, Jason Bowden, compartió con los medios tips y trucos que darían las herramientas para enfrentarse al desafío. El cóctel ganador fue acreedor de un viaje a Nueva York para asistir al World Class 2010.

Renovación completa

China Grill México presentó originales propuestas para su nueva carta de comida internacional con toque asiático. La cocina estará comandada por el chef Juan Carlos Hernández, proveniente de China Grill Las Vegas, quien cuenta con una experiencia de más de 10 años como profesional culinario. Agregará a su carta, cócteles moleculares, nuevos platillos y un nuevo concepto de porciones individuales. Entre los platillos nuevos destacan: Pork Belly Picante, sobre una lámina de sandía con una salsa agridulce picante acompañada de una ensalada de aguacate; Ensalada de res y jitomate, con lechugas de germen de soya, jitomates cherry con una vinagreta de Sambal, limón y miel sobre un Wonton crujiente y arrachera marinada en soya dulce; Costillas de cerdo Char siu, marinadas en salsa soya dulce, Hoisin y vino de ciruela, braseadas en una salsa de miso, azúcar morena y Yuzu, entre otros. Así mismo, se anunció el cargo de directora general a Mary Carmen Carbajal de China Grill México.

El vino **argentino** más mexicano

Hace unos días en el restaurante Mortons se presentaron por primera vez en México los vinos Ikal 1150. Durante la velada los invitados pudieron degustar de una comida acompañada por un Chardonnay, un Malbec y un Cabernet Sauvignon del año 2007 que maridaron perfectamente con los platillos.
Los vinos 1150 de la Bodega Ikal se benefician por su localización privilegiada sobre las colinas de los Andes, dentro de un contexto de magníficas cumbres coronadas de nieve, lugar perfecto para producir algunos de los vinos mas finos de Argentina.
Ikal es una empresa mexicana instalada en Argentina con capital fundamentalmente mexicano y fue concebida no sólo como una marca, también como símbolo de experiencia única y especial.



Arriba las **mujeres**

Agavia es un tequila distinguido por la autenticidad de su sabor y diseño, que plantea una fusión entre la bebida mexicana por excelencia y el talento femenino en México. Es así que han comenzado con el lanzamiento de ediciones especiales de Agavia, en botellas de 250 mililitros, que serán intervenidas por mujeres líderes en distintos campos como: artes plásticas, música, danza, teatro y literatura, entre otras disciplinas. La primera pieza de la serie estuvo a cargo de la Artista Plástica Eva Vale, quien presentó este trabajo que conforma parte de la muestra denominada Construcción de segundos.





Ibéricos en **México**

Casa Torres, con la presencia en nuestro país de Don Miguel Torres, presidente de la Compañía, lanza al mercado mexicano su nueva etiqueta de vinos llamada "Ibéricos", con Denominación de Origen Calificada (D.O.C.) La Rioja. Ibéricos es un crianza, elaborado 100% con la variedad Tempranillo, a partir de una selección de las mejores uvas de la denominación, para elaborar un vino que envejece en barricas de roble americano y francés durante 12 meses.

La nueva etiqueta de Casa Torres es uno de los resultados de su plan de expansión en distintas D.O.'s de España, para lo cual dio inicio a diversas inversiones en 2005. Su bodega se encuentra ubicada en la zona de La Rioja Alavesa, en el municipio de Labastida.

Un **maridaje** perfecto

En medio de un ambiente cálido y sofisticado, importantes empresarios e invitados especiales se reunieron para catar y degustar los exclusivos vinos chilenos, Montes Alpha. Los vinos de Viña Montes son reconocidos por su gran distinción, calidad y tradición vitivinícola, por lo que el exclusivo restaurante Piegari, con su deliciosa variedad de pastas y otras exquisiteces, entre las que figura el carpaccio de lomo, fue el sitio ideal para degustar las finas características de las mejores etiquetas de Montes Alpha, llevados por los conocimientos y la sensibilidad de su gerente de marca, Gabriel López Dudet.



La **estrella** de los alimentos

Como parte de la campaña de promoción "Aceite de Oliva de España" en México, se llevó a cabo en el restaurante Pámpano una cata de aceite de oliva de España.
La degustación estuvo dirigida por el maestro catador Alfonso J. Fernández, el objetivo, incrementar el consumo de aceite en México. Algunas de las variedades que se cataron fueron: Picual, Cornicabra, Hojiblanca, Arbequina, lechín de Sevilla, Verdial, Empleltre y Picudo.
Asimismo, se realizó un seminario que profundizó a través de propuestas gastronómicas innovadoras, las diversas aplicaciones que pueden tener el aceite de oliva en la cocina tradicional. Por su parte el chef Olivier Le Calvez, chef coorporativo y Josue Rodriguez, jefe de cocina de Pámpano, hicieron del aceite de oliva su mejor aliado al preparar sus especialidades culinarias.

El vodka de las **mejores** cosechas

Llegó a México Kauffman, el único vodka "de cosecha" en el mundo con un concepto único, convirtiendo la típica bebida rusa en un vodka ultra Premium. Es elaborado con las mejores cosechas de trigo. Todos sus procesos de producción son meticulosamente monitoreados convirtiéndose en un vodka exquisito, destilado 100% de trigo y certificado por la Federación Rusa. Es recomendado tomarlo solo y frío; ideal para combinar con caviar, pepinillos, aceitunas, fresas y frambuesas.
El volumen de esta producción se limita a 25 mil botellas de colección y se venden en tiendas como La Europea y La Criolla.



Salón del Vino **Italiano**

En un ambiente de elegancia y buen gusto se llevó a cabo la exposición y degustación de vinos italianos "Salón del Vino Italiano" en el restaurante del Lago de Chapultepec. Diversos exponentes de la industria vitivinícola italiana dieron a conocer presentaciones de diferentes regiones exportadoras, entre las que destacaron Piamonte, Veneto, Toscana y Sicilia.
Como parte de la exposición se ofrecieron tres seminarios sobre la producción de las regiones mencionadas, impartidos por uno de los sommeliers más reconocidos, el Sr. Jesús Diez, los cuales permitieron confirmar que Italia es un país de vinos único por origen y variedad.





A la **orilla** del mar

ME by Meliá y Gerber Group presentan el nuevo menú de su restaurante Beach House Cancún, creado en exclusiva por los Chefs Federico López y Fernando Martínez, los cuales buscan honrar a nuestras raíces culinarias, fusionándolas con técnicas vanguardistas.
El menú contempla platos que complacen a los sentidos, como camarones al ajillo, ceviche verde, crema de jitomate rostizado, pescado Tik-In-Xic, pechuga de pollo rellena en mole rojo o un filete de res Angus, ofreciendo una experiencia única de sabor, tradición y placer al paladar.



Comprometidos con la calidad

A un mes de haber celebrado su 2° Aniversario, el restaurante 5DMAYO Experimental, obtuvo el Distintivo H, reconocimiento obtenido por cumplir con los estándares de higiene, siendo el único restaurante ubicado en una construcción antigua del centro Histórico de Querétaro en obtenerlo. En la ceremonia oficial el Secretario de Turismo del Estado de Querétaro Mauricio Salmón Franz hizo entrega de este importante distintivo.

Misma **esencia**, nueva piel



Tequila Antiguo de Casa Herradura cambia de piel y relanza al mercado su nueva imagen retro, con lo que espera seguir posicionándose como una de las marcas predilectas del sector de bebidas elaboradas a base de agave. Además Casa Herradura lanza a la venta las nuevas expresiones de Añejo y Blanco, esperando le permitan incrementar el índice de crecimiento en su categoría. Por si fuera poco y debido al éxito en nuestro país, también se lanza a la venta en Estados Unidos.

Para **consentir** a la familia

Extra Special, la marca gourmet exclusiva de Superama, presenta su nueva línea de pescados Premium, provenientes de Alaska y Chile. Estos pescados son capturados con el método de pesca de línea, ya que es mucho más selectivo y ecológico debido a que no se atrapan juveniles ni pescados de talla chica; no se provoca stress en el pescado por lo que su carne es más suave y no vienen con golpes o moretones que demeriten su calidad. La variedad de los pescados Extra Special son: Salmón Salvaje Sockeye, Filete de Pez Espada del Pacífico, Filete de Bacalao Salvaje de Alaska y Halibut Salvaje del Pacifico.



Surge nuevo **marqués**

Viña Concha y Toro presenta Marqués de Casa Concha Carmeneré 2007, la nueva variedad tinta de esta línea de vinos lanzada recientemente al mercado.
Tras años de trabajo y estudio de esta variedad, por parte del equipo agrícola y enológico de Viña Concha y Toro, se concretó la decisión de incorporarla a la línea Marqués de Casa Concha convirtiéndose en la cuarta cepa tinta de esta tradicional marca (Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y ahora Carmenere).
"Tiene una gran estructura y un potencial de guarda amplio. Hay aromas intensos y elegantes a fruta negra madura, especias y pimienta negra donde la barrica -16 meses en roble francés- aporta exquisitas notas a chocolate y vainilla", señala Marcelo Papa, enólogo de Marqués de Casa Concha.

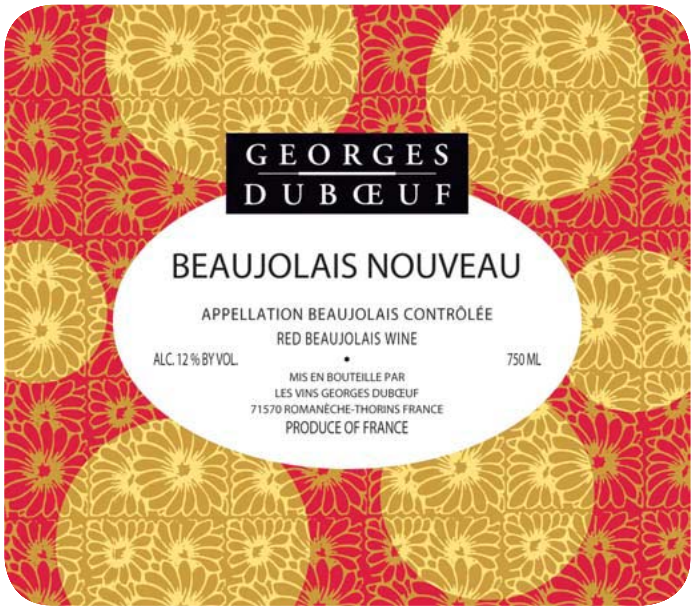


Si nos conoce hoy, continuará celebrando todo el año.
La Cava de Vinos, pone a su disposición de los Tarjetahabientes Bancomer, en forma exclusiva, una extensa selección de los mejores vinos del mundo.
Visítenos en internet o simplemente llame hoy para escuchar los consejos de nuestros expertos, que además de ayudarlo a elegir el vino de su preferencia, pondrán a su disposición delicadas copas, útiles eurocavas, fragantes puros y los accesorios más prácticos y novedosos. Elija y reciba su vino favorito, desde su cava particular hasta su hogar.
Pruébenos y estaremos por siempre en su preferencia.
www.lacavadevinos.com
01800 6394 279
La Cava de Vinos es operado por Alta Gastronomía en Línea, S.A. de C.V., así como los productos que en éste se exhiben; por lo que BANCOMER S.A. no es responsable de la calidad, marca y precios de los mismos, por lo que la relación contractual es únicamente entre el cliente que adquiere y el proveedor que los ofrece.
La Cava de Vinos .com.mx

Una **celebración** muy especial

S.Pellegrino celebra su 110° aniversario con una edición única y exclusiva de su inconfundible botella. Por un periodo limitado, S.PELLEGRINO estará disponible en los mejores restaurantes en una nueva presentación, distinta y especial. Con sus detalles en color plata, la botella conmemorativa, sustituirá durante dos meses a la estándar, en los mercados más importantes, entre ellos México, Estados Unidos, Francia, Alemania, Suiza, Italia, Reino Unido y Australia.





Est **arrivé**

Se celebró en el mundo el descorche del famoso Beaujolais Noveau 2009. En México Au Pied de Cochon no se quedó atrás. Una fiesta inédita que llega siempre el tercer jueves de noviembre para anunciar los sabores de la nueva cosecha del año que termina, la primera vendimia. Para acompañar este festejo, Stephane Thomas, chef ejecutivo de Au Pied de Cochon lo acompañó con un menú especial y tradicional francés.
Este año el Beaujolais Noveau es un poco más aromático. Tiene mucha presencia de fruta roja y grosella, además que es muy ligero por lo que es fácil de beber en cualquier ocasión.



Un premio al paladar

En el Colegio Superior de Gastronomía, plantel Lomas Verdes se llevó acabo la Cata de Rones Premium de América, en memoria de Roger Patrón Luján, miembro numerario del Grupo Enológico Mexicano, en la cual se degustaron tres rones de calidad extraordinaria. Se dio comienzo con el ron Matusalem Gran Reserva, elaborado en la República Dominicana, en seguida vino el ron Flor de Caña Centenario, elaborado en la ciudad de Chichigalpa, en Nicaragua y el tercer ron evaluado fue Mocambo 20 años, elaborado en la ciudad de Córdoba, en el estado de Veracruz.
Al concluir esta degustación los asistentes saborearon sabrosos bocadillos, preparados por el chef Saúl Aguilar, acompañados por el vino tinto Vivante Joven, elaborado por Freixenet de México, en el estado de Querétaro.



Los **Top Chefs** de México

El Museo Rufino Tamayo albergó durante una mágica noche a la elite de la gastronomía mexicana, los chefs mas reconocidos de México se dieron cita para celebrar la presentación de el Larousse de los Top Chefs de México.
Este libro representa una de las formas de expresión más deliciosas de la cultura mexicana, es una obra que reúne como ninguna otra a lo mejor de lo mejor de la cocina en México. Con el Larousse de los Top Chefs de México, Ediciones Larousse, legítima el respaldo que le dan mas de 100 años difundiendo la gastronomía y refrenda su posición y compromiso con una de las formas de expresión más deliciosas de la cultura mexicana: su cocina.

MUMEDI
MUSEO MEXICANO DEL DISEÑO

¿A qué sabe **un cartel**?

El diseño y la gastronomía fueron temas claves para la propuesta de un grupo de jóvenes que decidieron contemplar un cartel con los cinco sentidos, a partir del concurso "A la muerte con una sonrisa 2009", en el MUMEDI, Museo Mexicano del Diseño. En base al trabajo escogido de cinco participantes, el chef Alfonso Rivera preparó platillos a través de una experiencia sensorial mezclando la gastronomía con el diseño. Durante la presentación de este proyecto donde se involucraron análisis semióticos y morfológicos, el chef presentó una degustación que representaró a dos de los carteles ganadores: atún con costra de cacao tostado, higo, granada, queso, salsa de chipotle y pistache cristalizado; y un poste con tizana de frutas con flores deshidratadas, capa de azúcar, quenel de vainilla y gelatina de Boost. Cabe mencionar que toda la degustación estuvo acompañada de vinos de la casa de Monte Xanic.

Sabores de **Veracruz**

El restaurante Casa Bonilla cumplió setenta años de éxito y como parte de los festejos junto con La Hacienda de los Morales presentaron el festival gastronómico "Los Sabores de Veracruz". A lo largo del festival se disfrutaron platos tales como: empanadas de minilla, sopa de ostión, pámpano en salsa verde envuelto en hoja de plátano, entre otros.
Durante todos estos años de inigualable sazón, Casa Bonilla ha sido reconocida a nivel nacional e internacional, lo que lo ha llevado a convertirse en el restaurante más representativo de Coatepec. Más que un lugar para comer, es visita obligada para quienes desean vivir de lleno el sabor de Veracruz.




TORRES
1870
www.torres.es
05330020157263
EVITE EL EXCESO
SPAIN
in a bottle
TORRES
FAMILIA TORRES
Gran Sangre de Toro
CATALUNYA
TORRES
RESERVA



Origin India
Lo mejor de la India en las Vegas

Famosa por sus shows y vida nocturna, la Ciudad de Las Vegas es además un escenario alterno para aquellos que buscan nuevas experiencias y sabores en la gastronomía. Las Vegas es considerada como una de las ciudades que alberga muchos de los restaurantes más cotizados de todo el mundo. Entre esta gran variedad de cocina encontramos un rincón donde se funden los aromas especiados y platillos extravagantes y de gran calidad, Origin India, es un espacio que se ha ganado el respeto de los grandes chefs desde hace un tiempo con su cocina hindú moderna.

La historia se remonta en la India y una larga trayectoria restaurantera de Raja Majid y Alena Olevic-Majid. Gracias a su gran reconocimiento abren restaurantes en Portugal, Filadelfia e Inglaterra. Sin duda, Londres Raja fue el favorito, un restaurante hindú que se ganó años de elogio, buenas críticas y todo el éxito posible. En otoño de 2005 la pareja decide viajar a las Vegas con el fin de estar con el padre de Alena, quien tenía una enfermedad terminal. Insatisfechos por el nivel de comida de la India disponible en la nueva ciudad abren al siguiente año Origin India, un restaurante basado en su experiencia gastronómica.

Origin India se encuentra a las afueras de la Avenida Principal, lejos del bullicio, ruido y luces urbanos. La fachada del lugar no llama mucho la atención, de hecho, se podría decir que pasa desapercibida; sin embargo, cuando uno entra cambia esa expectativa. La ambientación del restaurante es agradable y acogedora, las luces bajas invitan al comensal a sentirse como en casa y crean una atmós-



Kuldeep Singh es chef director de Mela Group of Restaurants.



Black cod del Atlántico, rostizado y marinado en especias encurtidas con ensalada de hinojo y manzana con brotes de betabel.



Pollo marinado en comino rostizadoy yogurth de chile servido con salsa de cilantro y albahaca.

Por Angélica Hernández
Fotos cortesía Origin India

Especias como el cardamomo, la pimienta, el anís y algunas variedades de chiles, matizan la cocina de Origin India, inundando el salón de invitantes aromas.

fera que anima a relajarse. El restaurante es moderno pero no pierde su esencia hindú. La atención es bastante buena, el sommelier y cada uno de los meseros realizan su trabajo de manera correcta e invitan a probar nuevas experiencias. Tal vez ayude un poco más en que como todos ellos son de nacionalidad india, explican de una manera adecuada y resuelven problemas de nombres e ingredientes de cada una de las especialidades del lugar. Su carta de vinos incluye opciones interesantes de Estados Unidos y otros países, mientras que su lista de cervezas acoge varias difíciles de encontrar, como: Piraat, Cantillion Rose de Gambrinus y San Bernardo. Uno de los atractivos de este lugar es la gran variedad de cócteles creados por el del mixólogo B.J Ankodia, cada uno con toques especiados y asiáticos. Si uno visita este sitio y no prueba alguno de ellos es como si nunca hubiera ido.

La cocina se encuentra bajo la batuta del chef Kuldeep Singh, quien hace un excelente trabajo al plasmar sus raíces en cada uno de sus platillos y resalta la rica cultura de la cocina hindú en una cocina de autor. Su trayectoria abarca el paso por varios resorts y restaurantes de todo el mundo como en Irlanda, Inglaterra y la India. El enfoque que le da a sus platos un toque moderno respetando las raíces indias con las que creció.

Para comenzar la experiencia ordené como primer tiempo un Tandoori de camarón tigre negro infundido en semillas de ajwain y lima Kaffir con chutney de tamarindo y pasas y reducción de balsámico (15 dólares). El platillo fue maridado y acompañado por el cóctel Spiced Ruby Red, una mezcla de jengibre fresco con Ruby Red Vodka y licor de Chambord más una pizca de pimienta roja, luego otro cóctel llamado Spicy Indian Lady, mezcla de vodka con hierbas picantes, agua, limón y jugo de arándano*. Gracias a los ingredientes y especias de ambos tragos, la combinación fue muy placentera.

Como segundo tiempo, cordero al estilo hindú salteado con hojas de curry, semillas de mostaza negras, chile de Cachemira y coco, servido con arroz de limón (16 dólares). Para acompañar: Paris Valentine, un cóctel de vodka con mezcla de jugo de zanahoria fresca, manzana y piña; y Basil Cumini, uno con Ginebra, grosella, comino tostado, albahaca y clavo*.

Para terminar, una pasta de pistache con sabor a Kulfe, un helado típico de la India y Gulab Jamun servido con helado (6.95 dólares). Esto fue acompañado por un Chocomoco, jarabe de chocolate con una combinación de vodka, melón y cubierto con una pasta crujiente hecha a base de pistaches y nuez de la India*.

* Todos los cócteles tienen un costo de 10 dólares. ●

DATA

COCINA: cocina hindú con un toque moderno

4480 Paradise Rd No.1200 Las Vegas, NV 89169. (702) 734- 6342

Abierto todos los días de la semana de 11:30am a 11:30pm. Puede encontrar descuentos en Origin India en Facebook

Originindiarestaurant.com

Per Sé
Una anécdota de vida

Por Alejandro Zárate
Fotos cortesía Per Sé

Per Se, es la presencia neoyorkina de Thomas Keller, chef de inquebrantable prestigio ganado a pulso gracias a The French Laundry en California. Con una vista inmejorable de Central Park, en Per Se, Keller permanece fiel a su filosofía de incansable búsqueda de ingredientes locales y/o nacionales con un menú que cambia a diario. Prometí una anécdota por lo que hablaré en primera persona. Mi vivencia, deberá tomarse en cuenta como experiencia personal, lo que no implica que sea repetible en todos aspectos para el lector.

Como buen chilango llegué sin reservación y a deshoras. Per Sé cierra después del "lunch" y abre a las 5 para la cena. No deja de sorprender que se encuentre dentro de un Centro Comercial. La enorme puerta azul, es una réplica exacta de la entrada de The French Laundry. Desde la llegada se respira un aire que me hizo caminar más erguido y esbelto, probablemente por la hostess, una impresionante castaña de modales impecables que discretamente me despojó de mi abrigo y mi cámara.

Al no haber lugar en el comedor, la castaña nunca perdió el estilo y nos ofreció un espacio en el "Salón", una especie de antesala. En el Salón la idea es beber algo y probar algunos platillos ligeros, más pequeños. De hecho no hay mesa, es como comer en la sala.



El comedor destaca por sus espacios ámplios y sus múltiples detalles pletóricos de elegancia y buen gusto.

De inmediato llegó Chris, el Maitre D'. Como parte de su bienvenida nos informó que existe una carta distinta para el Salón y que era imposible degustar los platillos del comedor. En una especie de complicidad, nos reconfortó al hacernos saber que estos platitos, eran versiones pequeñas con la misma calidad, creatividad y sabor del interminable catálogo de recetas del chef Keller.

Mientras en cocina se activó un complejo sistema con nuestra orden, llegaron algunas cortesías del chef. Primero unas croquetitas de queso, que en un bocado, resumen las multiples razones de por qué el queso es para muchos la vida misma. Luego, unos conitos de tartare de salmón copeteados con crème fraîche. Y porque no se puede empezar bien sin una sopita, un pequeño tazón de crema de raíz de apio con espuma de nata y pimienta quebrada.

Finalmente iniciamos la experiencia con un clásico de Thomas Keller, "Oysters and Pearls", de hecho el plato no estaba en ninguna de las cartas, sin embargo accedieron a prepararlo. La cuenta reveló que dos ostiones de Long Island y una cucharada de caviar de Califiornia valen 90 dólares.

El sabor es impresionante, hoy un mes después, todavía me estremece el gusto del sabayón de tapioca mezclándose con el molusco y los huevitos de caviar explotando en mi boca. Bastó con tres o cuatro cucharadas (de madre perla), para terminar con el platillito, pero son sin duda las mejores cucharadas de caviar que jamás haya probado.



Ostras y perlas un clásico de Thomas Keller.



Cornets de salmón.



La puerta azúl, un distintivo de Per Se, es una copia de aquella que da la bienvenida en The French Laundry.

Al sabor del origen del plato elegí un fresco sauvignon Blanc del 2008 también de Long Island producido por la vinícola Channing Daughters.

La carta de vinos es impresionante, por su extensión, selección (mucho vino americano) y un listado impresionante de medias botellas, ideal si se quieren pedir dos vinos y sólo asisten dos personas.

Por supuesto no hay experiencia completa si no se prueba el foie gras, el de Per Se, producto local del Valle de Hudson, con rebanadas de apio, rábano, reducción de sidra y brotes de arúgula. Para acompañarlo: pan brioche, pretzels, baguettes y pan de centeno.

DATA

10 Columbus Circle
New York, NY 10019
Estados Unidos
(212) 823-9335

Nótese que no habíamos ni llegado a la mitad de la degustación y ya habían pasado dos horas, llegó el agnolotti de queso ricotta, acelgas confit de berenjena y emulsión de aceite de oliva. Un plato sencillísimo de sabor y consistencia impecable. La cocción de la pasta, estrictamente al dente, parecía haber sido cronometrada. Entonces llegaron los platos serios, primero, esturión con almejas navaja, zanahorias baby y mostaza. La clave del plato es la calidad de los productos y una técnica de cocción de grandes ligas.

Para un cierre de campeones, rib eye con pasta speazle de eneldo, berros y betabeles de distintos colores rostizados. El dulzón intensificado es lo justo para complementar la suavidad y sabor muy bien definido de la carne.

Los últimos platos fueron acompañados por una botella de El Porron 2008, tinto elaborado por la casa Turley con uva Cinsault en Lodi, una pequeña localidad de San Joaquin County, California.

Y eso no es todo, luego llegó una selección de chocolatitos, de los mismos que han vuelto famoso a Keller con su Bouchon Bakery. El que me conquistó estaba relleno de chocolate nuggat aromatizado con jengibre y con un sorpresivo trocito de jengibre cristalizado en el centro.

Tras la muy satisfactoria cena, nos llevaron a conocer la cocina. Aquello fue como entrar a un quirófano. Juro que podría poner la lengua en el piso. Todo era perfecto y lo único que se escuchaba eran los platos y la voz del Chef de Cuisine Jonathan Benno, que para cuando se publiquen estas líneas habrá dejado las filas de Per Se, en sustitución, el sous-chef Eli Kaimeh, tomará su lugar.

Per Sé en Nueva York, es un sitio donde no sólo vale la pena viajar para conocerlo, también, es un lugar que hay que probar antes de morir.





Daniel
Fusiones de altura

DATA

60 East 65th street
Nueva York, NY 10065
Estados Unidos
Tel: 212 288 0033

En un universo gastronómico tan vasto como el de Nueva York, es fácil perder el rumbo. Lejos de las luces y letreros llamativos de la Quinta Avenida, en un barrio residencial, el Chef Daniel Boulud transforma la tradicional cocina francesa para crear artísticas fusiones de sabores que se unen en una presentación que es perfecta hasta en el mínimo detalle. Ubicado en el Upper East Side, el lugar mantiene una atmósfera elegante, una arquitectura clásica que contrasta con algunos toques modernos. El restaurante, de etiqueta rigurosa, está acompañado por un bar menos formal, donde tomar una copa se vuelve una divertida aventura y un interesante viaje gustativo. Empezar la velada con un Martini de Pepino prepara al comensal la experiencia que está por percibir.

Daniel sólo está abierto a la noche, por lo que si se planea visitar la Gran Manzana, es mejor reservar con unos días de anticipación. Las delicias del restaurante pueden gozarse por medio de la carta o con menús de tres o seis tiempos para degustar las mejores creaciones del chef. La gran cava de Daniel, por otro lado, tiene una selección especial de vino de la casa, tinto o blanco, estos elíxires mantienen el gran nivel de calidad del establecimiento.

Como uno de los principales platillos del menú galo, la terrina de Foie Gras es una buena elección para comenzar. Este plato es una combinación de la textura y fuerte sabor del hígado (en este caso de pato) con la sutileza y dulzura de la pera. Diseñado para enamorar aún antes de probarlo, Boulud, con creaciones como ésta da la bienvenida a un mundo en el que elementos inesperados convergen con la cocina clásica mediterránea.

Saliendo un poco de convencionalismos y rutina, Boulud juega constantemente con la materia prima que hay en el momento, lo que trae al menú un dinamismo poco usual en los lugares de categoría, pues siempre se encuentran nuevos platillos. Es por razones como ésta que en la carta encontramos creaciones como el Dúo de Hamachi, un par de piezas de pescado de cola amarilla que, servido con una salsa de wasabi, muestra la capacidad de adaptación del chef a lo que se encuentra más fresco en las distintas estaciones.

Aquí siempre están improvisando distin-







La ambientación es sobria y elegante, en el bar se puede disfrutar de una velada mucho más relajada, que puede comenzar con el clásico Manhattan o con un exquisito martini de pepino.

Por Allan Glatt
Fotos cortesía Daniel

tos sabores, hay algunos que ya son considerados especialidad de la casa y es poco probable encontrarlos fuera de las sugerencias. El caso del Dúo de Carne Angus, es quizás uno de los ejemplos más claros. Preparado con vino y cocido a la perfección, este delicioso y condimentado platillo es una de las razones que sitúa a Daniel Boulud como uno de los más reconocidos y galardonados chefs del mundo.

El postre es el elemento culminante del cual muchas veces depende el posible regreso del cliente. En el caso de Daniel, presentado por unas madalenas recién hechas cuya frescura se vuelve éxtasis mientras la suave consistencia se deshace en nuestros paladares. En el menú de lo dulce, uno puede identificar fácilmente los dos caminos por los que se intenta llevar al comensal; por un lado aparecen las preparaciones a base de chocolate, mientras que la segunda opción consiste en una gran selección de manjares a partir de frutos de temporada. Dominique Ansel, el galo a cargo de los postres, nos sorprende con combinaciones tan excéntricas como el pastel de piña y coco sazonados con un fuera de lo común cilantro, cuya guarnición es un sorbete de piña colada.

En el ajetreado y ruidoso Nueva York, Daniel le da a sus visitantes una atmósfera relajada, donde entre distintos manjares, el tiempo se desvanece en un vaivén de sabores.

En la alacena



Fleur de sel au Zeste de Citron

La Flor de Sal de Terre Exotique, se distingue no sólo por las delgadas láminas características de este tipo de sal, sino por su origen, ya que está extraida de los marismas de Ifaty en Madagascar a la que en esta versión, añaden un 5% de ralladura de limón, nada de aromas o sabores artificiales, que le da un toque cítrico inigualable.

$105.00



THE O DOR Té negro-té verde

Theodor es una de las casas de té más recientes en el mercado, fundada en 2002 en París, es actualmente una de las más innovadoras. El empaque de The O Dor, tiene un aditamento que permite medir la cantidad exacta de té para una tetera. El producto, importado de diferentes países como Sri Lanka y China, se ostenta como de mercado justo y nunca utiliza aromatizantes artificiales en sus mezclas.

$490.00

Productos disponibles en Splendido. Antara Polanco 52-81-27-98



Hongo Morilla

Este tipo de hongo es considerado exótico y exquisito. Se consiguen frescos en temporada de lluvias, o deshidratados casi todo el año. Poseen aromas y sabores muy complejos que recuerdan el bosque, con toques especiados y suave textura. Combina muy bien con carnes de caza, en salsas fuertes, y en guisos vegetarianos sustituyendo la carne.

$835.00 100 gramos (deshidratado)

En la cocina

Abrelatas “Open Control Krups”

Su cuchilla y asa son desmontables. Las piezas de este abrelatas son extraíbles, tiene soporte magnético que ayuda a sostener la lata mientras se abre. Es ajustable a la pared, tiene un compartimiento para cables; además afilador y por si fuera poco también abre botellas.

$585.00



Rallador de queso “Todo cheese grater de Alessi”

Además de estético y moderno, este rallador gigante de acero y madera, es bastante cómodo de usar. Esta diseñado por Richard Sapper. Es especial para rallar queso y nuez moscada.

$1,420.00





Licuadora 5 velocidades “Breville”

El control de 5 velocidades proporciona una variedad de configuraciones desde triturador de hielo a batido. El vaso de vidrio es resistente a las astillas y manchas, y además permite una visión clara durante la preparación. La base de acero inoxidable con patas de caucho antideslizantes otorgan una apariencia moderna y segura.

$6,249.00

Productos disponibles en Casa Palacio Antara Polanco 91383750. www.casapalacio.com.mx

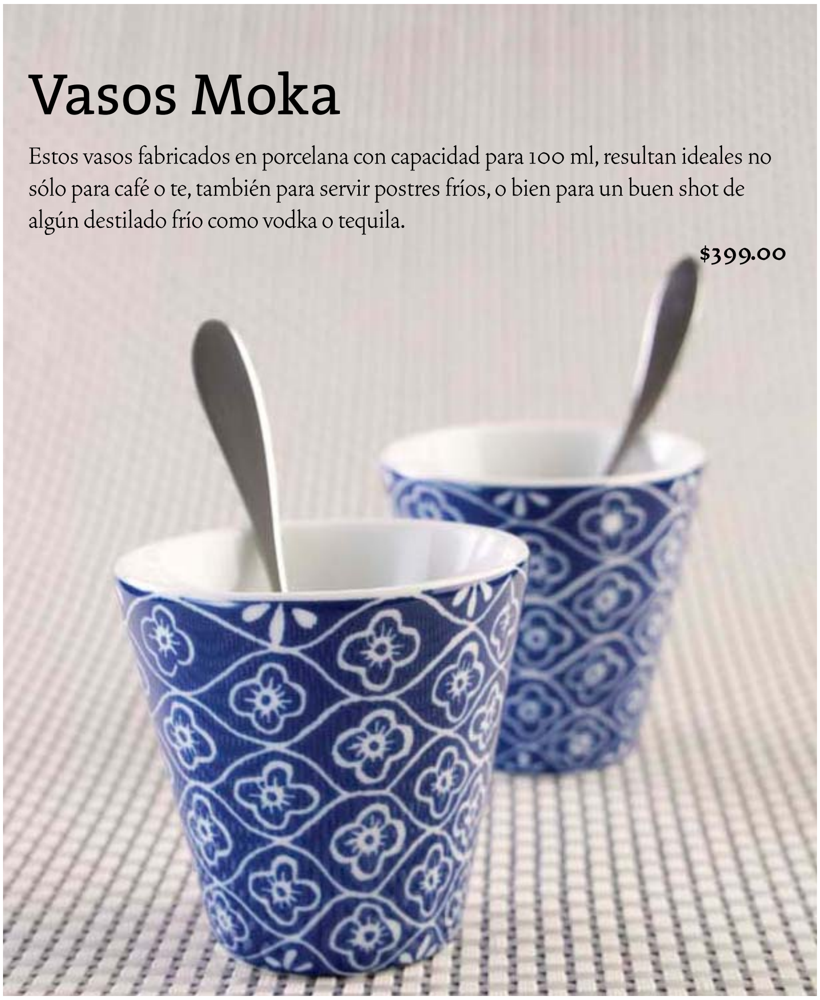
En la mesa



Tetera Azul Media Esfera

Esta tetera es una clásica Tetsubin, estilo que hicieran famoso los japoneses. De hierro forjado y diseño exterior tradicional, se presenta en color azul que le da un toque moderno. A diferencia de las de antaño, esta tetera posee un esmaltado interior que no permite la oxidación, un filtro extraíble de aluminio y un asa con terminado aislante para evitar quemaduras.

$1,199.00



Vasos Moka

Estos vasos fabricados en porcelana con capacidad para 100 ml, resultan ideales no sólo para café o te, también para servir postres fríos, o bien para un buen shot de algún destilado frío como vodka o tequila.

$399.00

Cuencos Cubique bleu

Los cuencos o tazones pueden tener muchas funciones. Este recipiente se emplea para contener tanto líquidos como granos y para beber. Algunas internacionales, como las cocinas asiáticas hacen uso extensivo e intensivo del bol como plato que puede contener una sopas, tes y estofados. Esta elegante versión en porcelana, es un detalle ideal para la temporada.

$479.00



Productos disponibles en Genevieve Lethu. Antara Polanco Local D-102.



Hannia Novell

Balanceándose a los extremos

Hannia Novell es una periodista de la nueva generación, sensible y comprometida. Ha destacado por sus coberturas de guerra, es una de las pocas mujeres en el mundo que reporteó desde Afganistan e Irak. Obtuvo el premio nacional de periodismo. La actual conductora del noticiario estelar de Canal 40, siempre objetiva, responsable y ética, nos deja conocer en esta nota algo de su mundo interior.

Por Edgar Fernado Cruz
Fotógrafia Fernando Gómez Carbajal

La cita sucedió en el restaurante Sud 777 en el Pedregal: la casona ha sido respetada arquitectónicamente y su cocina es más que fabulosa. Tiene Terraza, sol, musica ligera, buenas bebidas y buena atención, que más podemos pedir...

EFC ¿Eres muy comelona?

HN ¡Sí! A través de los años creo que he aprendido a comer.

EFC Sé que tienes afición por la cocina, ¿cómo nace ese gusto?

HN Nace de un instinto, porque al principio se me quemaba hasta el agua. Doña Irene, una buena señora, me enseñó a cocinar desde los frijoles en olla de barro, porque un día explotó la olla Express y volaron todos los frijoles al techo. Tenía la sazón pero no había pulido el instinto. También me enseñó mi mamá, quien cocina muy rico, y después la cosquillita me fue brotando hasta quererla profesionalizar. Entonces comencé a tomar clases, primero muy básicas y luego clases especializadas de gastronomía de todo el mundo. No soy chef, evidentemente, respeto la profesión, pero me gusta mucho, así que hago mis inventos, no podría dar una receta fija, porque siempre le estoy poniendo a mis inventos cosas que me encuentro.

EFC ¿Te consideras gourmet?

HN Sí, sí creo que soy gourmet. Con el tiempo me he ido educando, conociendo otras culturas, a la gente, y con ellas a sus sabores y cómo les funciona el ánimo y la emoción según su alimentación; nosotros somos muy temperamentales en América, yo creo que porque comemos mucho chile. Este producto nos sube el ánimo y nos hace muy candentes y muy exuberantes. A veces, por tu forma de actuar, te das cuenta que la comida es una porción de ti, una parte de tu forma de pensar, una parte de tu cultura, de tu ser, de tu tierra, de lo que produce tu tierra.

EFC Antes se decía que los periodistas comían mal, ¿crees que es cierto?

HN Yo creo que esta generación que inició profesionalmente en los 90 es muy observadora de los gustos, como es el buen comer, independientemente de que a veces pasamos hambre y nos hemos hecho de un estómago de cavernario, que le caben piedras, porque no tenemos mucho tiempo



Tostadita de ceviche a la manera del chef.







para dedicarnos una buena tarde y comer en orden con todos los platillos. Yo a veces como en la calle, en ocasiones ni siquiera como en una jornada de trabajo, además viajo por las fondas, por los changarros, por los chiringuitos, por los puestos lamineros, por los mercados, por los restaurantes de lujo, trato de conocer. Yo creo que mi generación trata de conocer todo, y dentro de lo que tenemos que observar está la cocina de otras culturas y la propia, por supuesto. Los periodistas comemos mal, pero también sabemos comer.

EFC Dicen por ahí que una de las cosas hermosas del oficio del periodista es que una mañana puedes almorzar con el presidente de una nación, en la tarde entrevistas a un preso que cumple una larga condena y comes con él en el patio de un reclusorio y por la noche cenas con un intelectual, ¿eso hace que tu paladar sea más abierto?

HN Yo creo que uno se vuelve menos delicado… y respetas y valoras lo que te ofrecen y compartes y todo se vuelve una buena mesa. Entonces, sí te haces de un amplio criterio, además de muy tolerante y también muy resistente. Te digo, comemos piedras.

EFC Para no alejarte de tu oficio de periodista, a ver dime qué periodistas de la nueva generación comen bien, …

HN Yo creo que de mi generación, mis compañeros, mis colegas, mis amigos, Sergio Bique es un comedor, viajero, degustador, sibarita; Jaime Guerrero se da un tiempo para sentarse. A mi amigo Javier Alatorre, me parece que le encanta sentarse a una buena mesa con amigos y disfrutar de una buena comida o por lo menos de una buena sazón. También sucede algo similar con mi cuate Carlos Loret de Mola, porque además habla mucho del pok chuk, de la cocina yucateca, de los panuchos, se ve que todo esto le entra con gusto.

EFC Has estado en conflictos bélicos como el de Irak… ¿qué pasa ahí con la comida, con el agua, cómo puedes restringir el paladar y decir, bueno aquí simplemente hay que sobrevivir?

HN Creo que también existe la cocina de la guerra, la cocina del conflicto bélico, la cocina de los refugiados, la cocina de las víctimas, la cocina de los internos, de los reos, la cocina de los trasladados, la cocina de los corresponsales… Te vas adaptando a lo que puedes comer, y creo que cada quien lleva impreso en su corazón, en su ser, en su espíritu, lo que es, de dónde viene y adónde se va. En Irak los corresponsales estábamos en un hotel que era prácticamente un cascarón, no tenía infraestructura y había muy pocas cosas para comer, entonces yo me hice famosa y fui conocida por enseñar a los otros colegas a hacer huevos a la mexicana.

> **En Irak** los corresponsales estábamos en un hotel que era prácticamente un cascarón, **había pocas cosas de comer**, entonces **yo me hice famosa** por enseñar a los otors colegas a hacer **huevos a la mexicana**.

EFC Cuéntame eso…

HN Mi equipo, mi productor, mi camarógrafo y yo, nos metíamos muy temprano a la cocina a picar cebollita, jitomate y un poco de lo que hubiera y empezábamos a pedir salsa picante y hacíamos nuestros huevitos picosos, entonces el resto de los compañeros nos decían ¡Hey! ¡danos!

Lo demás era comer pollo de mala calidad, lo poco que había en el restaurante era pollo frito, pollo al horno y pollo hervido…

Otra cosa importante era el agua… En situación de guerra, en conflicto bélico, no es muy conveniente tomar agua, porque no sabes qué tipo de agua sea y si está contaminada; tratábamos de consumir refresco o agua embotellada, pero nos dimos cuenta que también las aguas las rellenaban. Finalmente íbamos al mercado negro. De modo que, por ejemplo, dos latas de atún, dos litros de agua y un paquete de galletas, nos podían costar cien dólares o más. Ahí era donde acudían los corresponsales, o la gente que traía dinero.

En conflicto bélico la única gente que trae dinero en el bolsillo y que anda caminando con él encima, pues somos nosotros los periodistas, no puedes dejar el dinero en ningún lugar, porque nunca sabes si vas a regresar. Esa es la forma en que nosotros sobrevivimos, trayendo en una bolsa todos los billetes para intentar cambiarlos por comida o porque te trasladen de un lugar a otro.

En el hotel, un día mi productor me dijo: "quiero pan tostado", y yo ¿dónde crees que estás? estamos en un país en guerra, ¿cómo quieres pan tostado? ¡si no hay lujos! Bueno, así te vas formando, las situaciones te dan tiempo para pensar que te gusta y a lo que puedes acceder, cuando estás en un lugar en el que no sabes ni siquiera si vas a sobrevivir, menos si te puedes poner regio con la comida.

EFC ¿Qué es lo que ha formado ese espíritu de periodista, de poder salir a fotografiar al mundo, reportarlo, tener esa sensibilidad para ver a los niños, para ver a la gente y luego volver a la noche y dormir tranquila?

HN Qué pregunta tan difícil, yo siempre he dicho que lo que te forma es lo que tienes a tu alcance, tu familia, tus amigos, quien te quiere, a quien quieres, tus maestros y los golpes que te da la propia vida. Lo que necesitas hacer y decir, colaborar socialmente, a mi me toca informar y eso me da satisfacción, sentirme útil para un buen propósito.

EFC ¿Y al mismo tiempo eres una sibarita?

HN Tengo dos formaciones, una carrera en Bellas Artes y otra de comunicación, entonces estoy como de los dos lados, el lado lindo, el lado bello de la vida, el lado amable, el lado de la cultura y el lado rudo de la calle, del no comer, meterte no sé cuantas veces a lugares en donde ni siquiera la policía entra. De modo que creo tener el lado obscuro y claro de la luna. El lado del disfrute y el resistente de las piedras en el camino.

Hoy en día creo que disfruto todo, lo que veo, lo que huelo, lo que como, lo que saboreo, lo que degusto y lo que tengo a mi alrededor en general. Tengo muy afinados ya los cinco sentidos, más el sexto por supuesto...

EFC ¿Qué haces en los tiempos libres? ¿Te gusta salir a comer?

HN ¡Sí! Me gustan los restaurantes con terraza al aire libre, que sean frescos, no me gustan los lugares encerrados, obscuros. ¡Me encanta cocinar! Es mi terapia, me da tiempo de pensar, de replantearme. Resumiendo: me gusta cocinar, los restaurantes al aire libre y el mar... ¡he dicho!

EFC ¿Por qué cocinar te replantea? ¿Qué sucede cuando cocinas?

HN Para mí es como meditar... Ir contando mis gramos de harina, ingredientes, prepararlos, es como estar haciendo un, dos, tres, un, dos, tres... un ritmo con el que trato de poner mi mente en blanco, dejar atrás los problemas y pensar en lo que viene. Los olores me permiten imaginar, me hacen sentir lo que soy, lo que tengo, lo que quiero y a donde voy. Es el momento en que me relajo. No creas que tengo una gran cocina, ni soy la súper chef, creo que siempre estoy aprendiendo y que siempre voy a aprender todavía más.

A mi me gustaría tener una de estas cocinas que tienen una isla, un "centro" donde se cocina, que permite que la familia y los amigos se sienten a tu lado, justo cuando tú estás metiendo las cosas a la parrilla. Que todos participen en la cocina, en la charla, se me hace que es un rito, una oportunidad de hacer lo que es realmente el hogar, la hoguera.



Atún con reducción de vino tinto y pure de aguacate.



TUS FAVORITOS...

EFC ¿Cuál es tu día favorito?

HN El viernes, porque viene el sábado y el domingo.

EFC ¿Tu noche favorita?

HN Las noches de octubre, cuando la Luna está bien gordotota, y las noches de verano.

EFC ¿Tu mejor viaje?

HN Mi mejor viaje es donde puedo leer, comer, dormir y andar en tren.

EFC ¿Tu música favorita?

HN El jazz, la música afro-cubana, el son cubano y me gusta U2 ¡hasta morir! Me gusta la música árabe también.

EFC ¿Tu ropa favorita?

HN Los jeans.

EFC ¿Tu salida favorita?

HN Ahora es al interior, me gusta que la gente llegue a mi casa, entonces la salida es al interior de mi casa.



EFC ¿Qué prefieres, el sol o la luna?

HN El sol. Yo creo que soy de chile, picante, de salsa roja fuerte, lo intenso, el calor del fuego, del sol, de lo rojo que te queme la piel, soy de cálidos, no de fríos. Me gusta la luna, se me hace romántica, pero, como soy temperamental, se me hace más pasional el sol.

EFC ¿Cómo ves al mundo?

HN Yo soy ciudadana del mundo, me parece que las fronteras son políticas, la tierra es una sola para todos, estamos tan cerca de un lado como del otro; nos enteramos en la inmediatez de los medios de lo que pasa en el otro extremo y de lo que no pasa. Me siento orgullosa del país en el que nací pero igual me siento orgullosa del planeta en el que estoy. Yo puedo ser dueña de Marruecos, de la Alhambra en España y de las pinturas en del Louvre, como todo mundo puede ser dueño de mi mole, de Puebla, de las semitas. Veo al mundo muy apremiado, estamos muy conflictuados, muy preocupados por las cosas que no logramos resolver pero nos olvidamos de disfrutar las que sí tenemos. Una buena charla, una buena tarde con los amigos, unos camaroncitos al coco en la playa sin tener que festejar nada.

EFC ¿Cuál es tu mejor banquete, el que recuerdas de niña hasta hoy?

HN Tal vez unas conchas que hacía mi abuela de las que ni mi mamá sabe la receta. Mi mamá es catalana, mi abuela también, entonces supongo que es un platillo muy de mar, muy de costa, pero nunca supe, a lo mejor revisando el árbol genealógico y encontrando alguien de la familia, me lo podrían dar. Ese platillo lo recuerdo con muchísimo gusto porque se hacía en Navidad. Soy muy sencilla, creo, me gustan las enchiladas y los chilaquiles verdes, pero los que hago yo, con el toque de mi salsa mágica. Me encanta el pan y también hacerlo.

Me gusta el bacalao, es uno de mis favoritos, los chiles en nogada, ¡maravilloso ese platillo!, laborioso pero delicioso.

EFC ¿Cómo te sientes aquí, en Sud 777?

HN Este lugar es un lugar maravilloso, que se transforma, un lugar que tiene sus zonas al aire libre con sus pisos de piedra de río, que garantiza estar con los amigos, pero también te permite una atmósfera seria de trabajo y que en la noche propone un ambiente más de amigos, más jovial, más de risas, más informal, más seductor, entonces en el día incluso en la mañana, es un lugar de amigas, en la tarde es muy plural y en la noche es un lugar muy sensual, ¡me gusta el Sud!

> Yo soy **ciudadana del mundo**, me parece que **las fronteras son políticas**, la tierra es una sola para todos, **estamos tan cerca** de un lado como del otro.

EFC Pues te agradezco muchísimo que hayas aceptado esta comida, esta conversación y que disfrutemos de toda esta comida del Sud que nos preparó el chef Edgar Núñez.

HN Que además es rico, ¡es uno de los favoritos!

EFC Gracias, salud

HN A ti. Salud.


CHEF CORBIN
the chocolate®
experience
CHEF JOSÉ RAMÓN CASTILLO • Que Bo! y Chef del programa Cacao
CHEF PAULINA ABASCAL • Chef pastelera y Chef del programa Pasteleria.Mx
CHEF JEAN-MARIE AUBOINE • Chef pastelero ejecutivo del Hotel Bellagio, Las Vegas (Nevada, EUA)
CHEF CORBIN • Iron Chef
CHEF PATRICK WIESE • Harpo Studios / Chef de Oprah Winfrey
LOUIS BARNETT • Chokolit
CLAY GORDON • "Discover Chocolate life", "The Chocolate Chronicles", "The Chocolate Life"
CHEF SEBASTIAN MICHON • Chef asesor en repostería
ERNST KNAM • Ernst Knam Milano, Chocolate Masters 2009
CHEF MARICÚ ORTIZ • Centro de Artes Culinarias Maricú
CHEF EDGAR NÚÑEZ • Sud 777
CHEF SONIA ARIAS • Jaso Restaurant
CHEF JARED REARDON • Jaso Restaurant
JUAN PABLO CORTÉS • Maestro chocolatero de Xcanda Chocolates
11 al 14 de febrero del 2010.
La expo donde el gusto es de todos.
WTC • Ciudad de México • www.thechocolateexperience.com.mx
MÁS DE 3 MIL METROS DE CHOCOLATE • EXHIBICIÓN Y VENTA • CHEFS Y EXPOSITORES NACIONALES E INTERNACIONALES,
CLASE DE COCINA, CATAS DE CHOCOLATE Y MARIDAJES CON VINO, TEQUILA Y CERVEZA.
INFORMES Y VENTAS: INFO@THECHOCOLATEEXPERIENCE.COM.MX
EJK®
E J KRAUSE DE MÉXICO

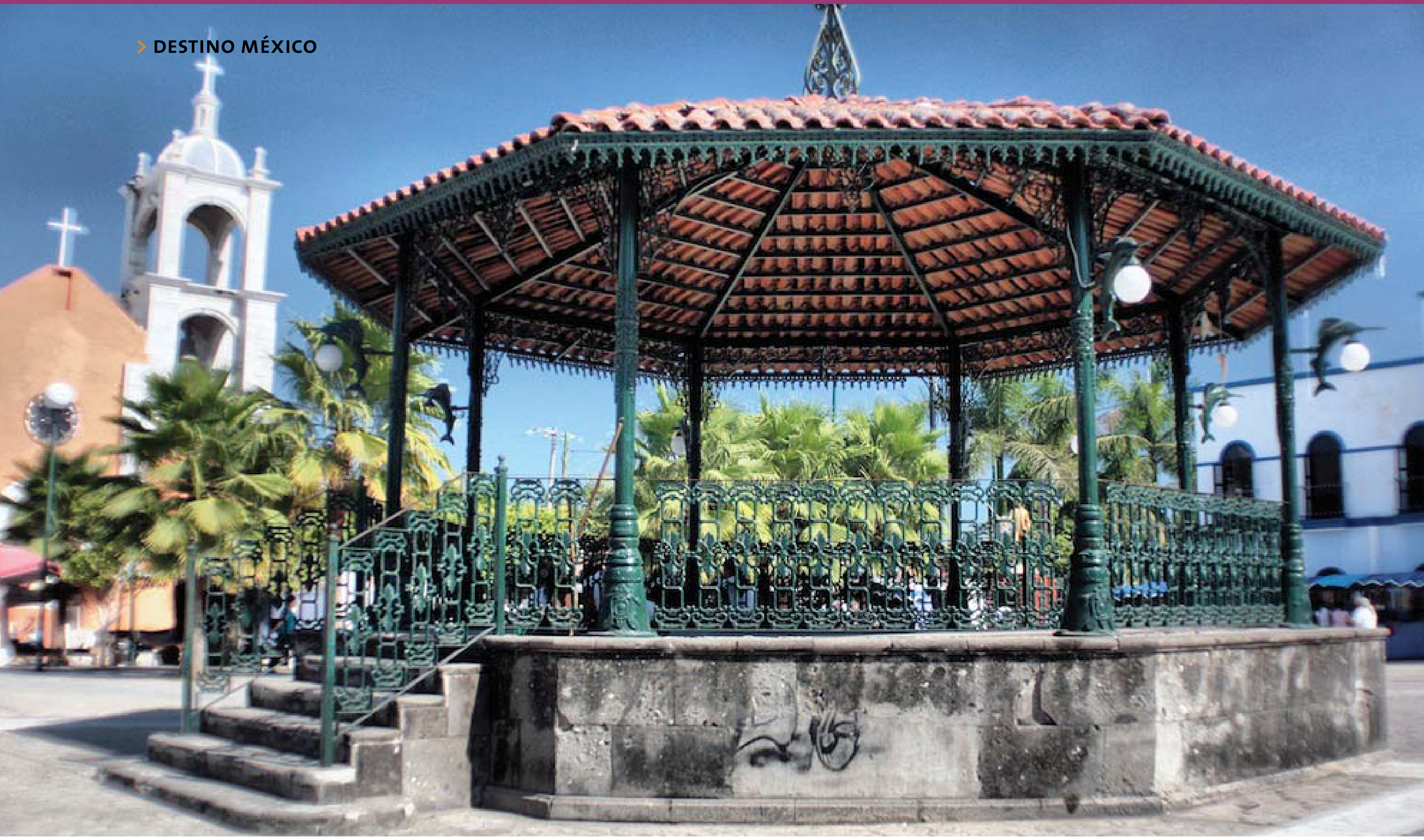


Un Litoral sazonado por Dios

Un viaje gourmet en el que recorrimos más de 300 kilómetros de costa, para compartir con nuestros lectores los rincones más apetitosos de Riviera Nayarit y Puerto Vallarta. Platillos, chefs y mágicos recovecos conforman esta guía de restaurantes para el viajero sibarita.



Por Patricia Ponce y Ulises García
Fotografías de Vanesa López y Festival de Puerto Vallarta



De San Blas no sólo es famoso su muelle. También sus calles y su plaza principal, que lo convierten en uno de los destinos obligados de Riviera Nayarit.

Ubicada en el Trópico de Cáncer y calificada como "El Tesoro del Pacífico", Riviera Nayarit se adereza con 300 kilómetros de exuberante naturaleza y la riqueza de la cultura cora, huichola y mexicanera. El Festival Gourmet de Puerto Vallarta y Riviera Nayarit fue el delicioso pretexto para emprender un viaje al gran sensorama que alberga este destino turístico, condimentado con exquisita sutileza.

Del Norte al Sur
Tepic

Comencemos esta aventura en Tepic, la capital de Nayarit, una de las ciudades más pequeñas de nuestro país con tan sólo 419 mil habitantes. Lugar histórico y antiguo centro del Reino de Nueva Galicia.

Emiliano

Emiliano eligió un edificio del siglo XVIII, totalmente remozado y adaptado por expertos, para alojar las creaciones de Marco Antonio Valdivin, chef nayarita que rescata en su co-



Los postres del restaurante Emiliano, son uno de los principales atractivos del lugar.

> DONDE HOSPEDARSE
>
> **HOTEL GARZA CANELA**
> La familia Vázquez ha hecho del Hotel Garza Canela un verdadero hogar para el visitante a San Blas. Las habitaciones cómodas y amplias, que cuentan con todos los servicios básicos, se realzan con el trato cálido, profesional y entrañable que los propietarios ofrecen a cada uno de sus huéspedes. Algunos servicios para considerar son: guardería, salón de eventos, Boutique de artesanías y el restaurante El Delfín, atendido por su dueña.

cina de autor los sabores tradicionales de la región para convertirlos en platillos de alto nivel. En el bar, destaca su decoración moderna minimalista y un menú de martinis que lo han hecho famoso. La cava está atendida por la sommelier Dora Julieta Gonzáles y cuenta con 125 etiquetas provenientes de 11 diferentes países, incluyendo algunos del Nuevo Mundo como Australia, Sudáfrica y, por supuesto, México. La propuesta de Emiliano reserva un espacio para promover el arte local y música en vivo, eligiendo el jazz para realzar la noche de los viernes.

Calle Zapata 91; Zona centro, CP. 63000; Teléfono (311) 216 2010; www.emilianorestaurant.com

San Blas

A sólo 62 kms. de Tepic se encuentra San Blas, una localidad mágica, elegida por las tortugas y la ballena jorobada que acuden ahí para pasar el invierno, junto a más de 200 especies de aves, que hacen las delicias de los "pajareros", turistas que cada año llegan con la esperanza de avistar el mayor número de aves en el Parque Nacional de La Tovara y la Laguna de Zoquipan. La historia de México inició aquí, en la isla de Mexcaltitán: según la leyenda, es el lugar donde se ubicaba la antigua Aztlán. San Blas también fue el centro de las expediciones a Alaska y numerosas evangelizaciones que llegaron hasta las Californias. Al haber sido uno de los puertos más importantes, su gastronomía se enriqueció con especias de diversos lugares adquiriendo personalidad propia y un elevado desarrollo gracias al turismo cosmopolita que lo visita.



ALGUNOS DE LOS PLATILLOS, CONJUGAN PREPARACIONES INTERNACIONALES CON INGREDIENTES LOCALES.

El Delfín

La Chef ejecutivo Betty Vázquez sorprende al comensal con una cocina internacional en la que deja sentir su estilo personal fusionado con técnicas de la nueva cocina. Para Betty, la comida es un sentimiento que nos acompaña todo el día. Para que éste sea el mejor, ella se preparó con los grandes y recorrió Estados Unidos, Francia e Italia para especializarse. El local es sencillo y bien iluminado, decorado con madera como elemento principal y detalles artesanales. La música que se escucha va desde Sarah Brightman hasta folklore ruso.

Paredes#106 sur; San Blas Nayarit CP. 63740; Teléfono y fax (323) 28-501-12; www.garzacanela.com

> DONDE HOSPEDARSE
>
> **HOTEL VILLA LA ESTANCIA**
> Más que un hotel con cuatro diamantes, es su Villa en la playa. Además de los servicios habituales, puedes elegir distintas fragancias para una aromaterapia en tu villa y la atención es personalizada. En tu habitación, podrás disfrutar de un hidromasaje con amenities de Bvlgari a la luz de las velas. La decoración es rústica y contemporánea, y su terraza aumenta la sensación de amplitud. La iluminación artificial es cálida, logrando un verdadero ambiente para la relajación.

Punta De Mita y Nuevo Vallarta

El desarrollo de Punta de Mita es uno de los más exclusivos del país y se perfila como el destino turístico del futuro, con un concepto original en hotelería en donde el All inclusive adquiere otra dimensión, pues más que habitaciones, se ofrecen residencias en donde se tienen todas las comodidades de un departamento y los servicios de un hotel. Hoteles como Grand Mayan, Marival o Villa la Estancia son una mezcla de diversión, glamour y descanso. La variedad gastronómica incluye platillos típicos que puedes saborear en una palapa o comida de autor en restaurantes con reconocimiento internacional.

La Casona

Evoca a una casona antigua mexicana y brinda el placer de su amplia terraza con vista a las alberca del hotel Villa La Estancia. La casona puede ser calificada como una suerte de elegante Steak House o, si se prefiere, un agradable piano bar. La experiencia de degustación se inició en el papel, al conocer el menú que Ángel Carvajal, Chef invitado y propietario del Nick San, preparó junto con Laurent Delorme, Chef local; una carta en la que descubrimos la fusión de Asia y elementos netamente nayaritas.

Paseo cocotores # 700 sur flamingos. CP. 63732, Bucerías Bahía de Banderas Nayarit.
www.villagroupresort.com

Riviera Nayarit y **Puerto Vallarta,** se han ido convertido en la meca **gastronómica** del **pacífico mexicano** por sus restaurantes de gran nivel.

Café Des Artistes Del Mar

Visitamos el restaurante Propiedad de Thierry Blouet, uno de los fundadores del festival. Ahí fuimos atendidos por Gerardo Sandoval, Chef de cuisine, y el chef invitado Peter Durst, quien nació y estudió en Alemania, y funge actualmente como Chef ejecutivo del prestigioso restaurante del Grand Hotel Giessbach en Suiza. El sitio es una obra de arte, ubicada a la orilla de la playa y con una decoración en la que predominan el blanco y el azul. Logra un ambiente de sencilla elegancia mediterránea y, para completar la experiencia sensorial, un piano blanco de cola te da la bienvenida.

Interior Punta de Mita Beach&SPA. Av. Anclote Lote 5 Coral, Punta Mita Nayarit.
www.cafedesartistes.com

La Laguna Tino´s

Un lugar cuya única pretensión es que disfrutes de los sabores del mar junto a la laguna.



Arriba: El restaurante Café des Artistes del Mar, no sólo tiene una bella arquitectura, sino una vista al mar inigualable. Abajo: La langosta es una de las especialidades del Restaurante La Casona.



Si te sientas cerca de la baranda puedes observar tortugas, cocodrilos y aves mientras gozas de una raicilla, bebida de agave típica de la región. La sombra de la palapa y los ventiladores ofrecen un clima ideal.

Dos imperdibles en Laguna Tinos: Camarones cucaracha. Se comen enteros. Se fríen hasta quedar crujientes por fuera y jugosos por dentro, y van marinados con salsa Nayarit, un secreto guardado celosamente. Se acompañan perfecto con cerveza.

Camarones zarandeados, cocinados en leña de manglar, puestos al fuego en la zaranda y cocinados con la paciencia necesaria para lograr que la carne no se reseque, pero que adquiera un dorado por fuera. Es un platillo típico de la isla de Mexcaltitán.

Bulevard Nayarit # 393; Nuevo Vallarta Nayarit CP. 63732.
www.tinosvallarta.com

Vallarta

El municipio de Puerto Vallarta esta ubicado en la región Costa Norte del Estado de Jalisco, es un destino turístico de clase mundial que brinda 100 kilómetros de playas doradas, tradición, cultura y un clima extraordinario todo el año.

Safari Gourmet

Una de las actividades dentro del Festival fue el Safari Gourmet, diseñado para visitar y probar la excelente comida de tres o cuatro restaurantes, donde en cada uno de ellos





se sirvió un tiempo del menú; entrada, plato fuerte y postre progresivamente. Los lugares que visitamos fueron los siguientes:

La Leche

La Leche Almacén Gourmet es un restaurante para gente aventurera, con ganas de salir de la cotidianidad. Una vez en el interior, La Leche se vuelve una estampa blanca monocromática que visualmente sorprende. Sus muros están formados por estantes que van de piso a techo, en los cuales descansan una inmensidad de recipientes lácteos que decoran el lugar. Alfonso Cadena dueño y chef, nos comentó que este lugar fue diseñado con la intención de que los comensales y sus platillos sean las pinceladas multicolores que den vida a este restaurante.

Para el Festival Gourmet La Leche se vistió de manteles largos trayendo como invitados a dos de los mejores Chefs mexicanos: Guillermo González Beristáin del restaurante Pangea en Monterrey y Enrique Olvera del restaurante Pujol en la Ciudad de México, quienes en conjunto realizaron el menú que se sirvió durante este Festival.

Fco. Medina Ascencio Km 2.5 , Puerto Vallarta, Puerto Vallarta.
www.lalecherestaurant.com

Arriba: Camarones Cucaracha, un imperdible típico nayarita del restaurante Laguna Tino´s.
Abajo: Vista superior del muelle en Le Kliff, aquí se organizan cenas románticas y bodas.





Alfonso e Ignacio Cadena en su restaurante La Leche.

Restaurante Thierry Blouet Cocina de Autor

Cocina de Autor es un restaurante donde la luz de las velas junto con su elegante decoración, música de violín y por supuesto la excelente comida y vinos, dan como resultado un ambiente mágico para los sentidos. Thierry Blouet dueño y chef ejecutivo logra crear platillos inolvidables, haciendo de la visita una experiencia como ninguna otra.

En esta ocasión Thierry Blouet apostó por el talento de dos jóvenes franceses, discípulos del legendario Chef Paul Bocuse, el Chef Vincent Lesage del restaurante "Motiv" y el Chef Thomas Citérin del restaurante "Stonehill Tavern", ambos ubicados en California, logrando darle un giro interesante al menú de "Cocina de Autor".

Guadalupe Sánchez 740, Centro, Puerto Vallarta, México

www.cafedesartistes.com

El **festival gourmet** de **Puerto Vallarta** y Riviera Nayarit, se ha **consolidado** como uno de los **más importantes** en el país y creciendo **año con año**.

Restaurante Vista Grill.

Sencillez y un ambiente romántico son los elementos que caracterizan a este restaurante que goza de una ubicación privilegiada en lo alto de la colina con impresionantes vistas a Puerto Vallarta y Bahía de Banderas.

El arte y la pasión por la comida del chef invitado Claudio Morras lo trajeron de vuelta a Vallarta, ya que en el año 2005 como chef ejecutivo de Vista Grill y La Palapa ganó el codiciado reconocimeinto 5 Star Diamonds Award.

Pulpito 377 Colonia Alta Vista, Puerto Vallarta, México

www.vistagrill.com

Restaurante Las Casitas

Este restaurante esta ubicado frente a la playa y dentro del Hotel Marriott Casa Magna. Aquí se ofrece una comida que definen como


Chef
911
Los mejores chefs
todos los días
a las 11 de la mañana
Vive México en
Radio Mil
1000am
radiomil.com.mx
NRM
COMUNICACIONES
Comunicación con ¡emoción!



Arriba: Vista Grill, un lugar en donde aseguran se ven los mejores atardeceres de la zona. Abajo: El chef Thierry Bluet en uno de sus restaurantes.

México-contemporánea, con platos típicos del estado, basados principalmente en pescados y mariscos de la zona. El chef invitado del festival, Randy Placeres es de origen Jaliciense, pero nacido en California Estados Unidos y su cocina esta inspirada en sabores mexicanos, destacando los productos frescos y de temporada.

Av. Paseo de la Marina Norte 435, Puerto Vallarta, México

www.marriott.com

Restaurante Le Kliff

Este restaurante considerado el restaurante mas bonito de México por una aerolínea internacional en 2006, forma parte del Festival Gourmet 2009.

Ubicado a 30 minutos del centro de Vallarta, es un sitio que no puedes dejar de visitar debido espectacular gastronomía de vanguardia y su asombrosa arquitectura. Los Chefs invitados Diego Hernández y Ricardo Hiroshi del restaurante "Uno" en Tijuana son reconocidos por crear un espacio de alta cocina resultado de la fusión de aspectos artesanales y vanguardistas que expresan la vida culinaria de Baja California, aportando frescura y una personalidad muy definida, presentando un menú de siete tiempos, maridado con vinos de Baja California.

Carr. 200 Sur Km 17.5, Puerto Vallarta, México

www.lekliff.com



Después del buen sabor de boca que ha quedado, sólo podemos decir que el Festival Gourmet Internacional de Puerto Vallarta y Riviera Nayarit, es una experiencia que todo amante del buen comer debe vivir por lo menos una vez en la vida. Es la muestra de que en Nayarit y Puerto Vallarta los mariscos y el pescado siguen siendo los protagonistas, sin olvidar que las cocinas están abiertas a sabores de todo el mundo, lo cual hace de este destino turístico un lugar cosmopolita, con una variedad de opciones gastronómicas en las que hasta el paladar más exigente encontrará guisos y platillos memorables.

DONDE HOSPEDARSE

CASA MAGNA MARRIOTT

Entre la Sierra Madre y Bahía de Banderas, se encuentra este estupendo resort, que se encuentra, según Conde Nast, entre los 100 mejores hoteles del mundo. Recientemente pasó por una total remodelación, desde sus habitaciones, áreas comunes, y restaurantes. El spa de este lugar es inigualable y la vista a la playa magnífica.



¡Manos a la fruta!

El chef Omar Sandoval nos presenta paso a paso las técnicas detalladas para lograr un repertorio de dulces conservas que nos alegrarán el paladar durante todo el año.

Por Omar y Mariano Sandoval. Fotos: Fernando Gómez



Este 2010, la imaginación en la cocina será el camino a seguir para confeccionar mermeladas, jaleas y chutneys y así dar un detalle de inicio de año a sus más queridos, o bien para tener deliciosas y dulces conservas para todo el año.

Intimando con la mermelada

Según el autor romano Apicio, en los fogones de la antigua Grecia ya se preparaban membrillos con miel, deleitando desde esos días paladares a su paso. En ese sentido, una mermelada es una mezcla de pulpa de fruta, azúcar y agua que durante su cocción toman una textura semisólida. Así, para lograr la textura soñada en nuestra preparación, el llamado punto, resulta fundamental reunir en las cantidades correctas tres elementos: pectina, azúcar y agua.

Cabe mencionar que la pectina, al igual que el ácido, es un componente que se encuentra en diferentes cantidades en las frutas. Sin embargo, la pectina al dejarse acompañar por el ácido se apresura en su liberación, pareja perfecta en estos quehaceres.

De esta forma, la manzana y la ciruela pasa son ejemplos de escenarios ricos en pectina y ácido, ideales para confeccionar mermeladas. Por su parte, la fresa, el chabacano, la mora y la ciruela amarilla no brillan precisamente por el contenido de tales cualidades, envidiando la solidez con la que deslumbran otras colegas. En los casos del durazno y la pera resulta obligado subsanar sus privaciones al agregar jugo de limón, una cucharada por cada kilo de fruta aproximadamente, de no hacerlo su textura será pobre.

La **pectina** y el ácido, ambas sustancias contenidas **en la fruta**, son **indispensables** para lograr una **textura apropiada** para nuestras **mermeladas**.

No sufra con las penurias de las protagonistas de sus mermeladas, combínelas con las que desbordan pectina creando duetos clásicos como el de la mora y la manzana o, en su caso, haga de Robin Hood y despoje a la manzana de su corazón y pieles, siémbrelos en la cocción de la mermelada envueltos en una gasa para desaparecerlos al final del proceso.

Si no confía en los susurros de la fruta respecto de su pectina, averígüelo de propia mano sin recurrir al detector de mentiras. En un vaso deje caer una cucharadita de pulpa de fruta previamente cocida, una vez fría alégrela con tres cucharaditas de alcohol desnaturalizado, agite suavemente. De formarse un coágulo grande, se encuentra frente a un sujeto inocente. Si observa la formación temerosa de cuantiosos y pequeños coágulos, la carencia de pectina es evidente.





Dejando la criminología a un lado, el agua de la fruta se evapora en la elaboración de la mermelada, los tejidos se relajan absorbiendo azúcar, despojándose de la pectina y ácidos que atesora. En cuanto a sus herramientas, abrace a su batería de cocina de acero inoxidable o cobre, un traste ancho no profundo: es perfecto para la evaporación que se persigue.

Creando mermelada

Elija un ejército de frutas en un buen momento de maduración, olvídese de hacer mermelada con elementos demasiado maduros pues presentan menos pectina. De la misma forma, deshágase de las piezas dañadas que le robarían encanto al final. Limpie los pecados de sus frutas, lave a cada una y escúrralas. Por su parte, los especímenes más grandes se dividen por la mitad, se despojan de su hueso y se cortan en cuartos.

Es fundamental advertir que a través de la cocción se perseguirá hacer suyo el punto exacto, momento en que se alcanza la textura ideal de una mermelada que presuma de serlo, tal punto se tocará más adelante.

Para el proceso de cocción se sugieren, en general, dos métodos. En el primero de ellos, se coloca la fruta en capas acompañada de azúcar, siguiendo como huellas las cantidades de su receta. Olvídese de sus frutas, déjelas reposar por espacio de 6 horas o, en su caso, hasta que el azúcar se haya disuelto. Ahora sí, someta la preparación a cocción por unos 45 minutos o al alcanzar el punto, retire de los calores.

Segundo método, lleve a ebullición sus frutas sobre el fogón, en el supuesto de requerirlo añada agua. Después, mantenga su preparación a fuego lento permitiendo que se relaje la piel y se deshaga la pulpa, liberando la pectina. Al reducirse la fruta a una tercera parte, apártela del calor y bañe con el azúcar caliente. Revuelva detenidamente hasta que se disuelva el azúcar. Regrese su incipiente mermelada al fuego hasta que alcance el perseguido punto.





¿El punto o no? esa es la cuestión.

Ahora sí, las rutas que seguirá para descubrir el punto ideal de cocción de su mermelada, son los siguientes:

- El más exacto. Al marcar los 105°C con termómetro en mano.
- Experimentando. Coloque una cucharadita de mermelada sobre un plato frío, al enfriarse empújela con el dedo, la preparación deberá negarse, amarrarse a la superficie y su exterior se arrugará. Si la mermelada se va con el dedo, requiere cocción.
- Copos de nieve. Tome una cuchara de madera y revuelva la mezcla, saque una cucharada de alimento en posición horizontal hasta que se enfríe, de vuelta hacia un lado, deberá formar copos al caerse. Nunca de brincos de gusto si lo hace en forma de gotas.

No se estrese con esto del punto, si se ha quedado corto, arréglelo con unos minutos más bajo cocción. Si por el contrario, se pasó obteniendo una piedra de mermelada por la













Hay formas muy **sencillas** de arreglar una **mermelada** si es que le falta **espesar**, o bien si ha quedado **demasiado dura**, así que no caiga en **pánico y disfrute**.

desmedida inclusión de azúcar, disuelva cuidadosamente el rico mineral con agua caliente, sin exagerar pues podría irse al otro extremo obteniendo un líquido.

Envasando mermeladas

Después de tocar el punto, deje descansar la preparación unos 15 minutos antes de retirar la espuma. Atesore la mermelada en frascos de vidrio limpios –lavados a temperatura máxima o hervidos durante 10 minutos-, sin presencia de agua y previamente calentados. Cúbralos con un disco de papel encerado –con la cera hacia abajo-, para efectos de extraer las burbujas de aire que contenga presione el disco sobre la mermelada. Tome un trapo húmedo y páselo por el borde del recipiente, cobijándolo con plástico adherente anteriormente humedecido. Al secarse, el frasco cierra herméticamente. No se desespere, antes de cerrarlos aguarde a que el contenido haya bajado totalmente de temperatura. Ubique sus orgullosos frascos de mermelada artesanal en un escenario fresco, oscuro y seco.

Si días después es testigo del desarrollo de hongos y levaduras en sus esmeradas creaciones, es seguro que no envasó herméticamente o lo hizo en frascos contaminados.

Jaleas

Es posible que los países de medio oriente hayan dado origen a las jaleas, lugar donde la caña de azúcar crecía naturalmente. Posteriormente, las cruzadas llevaron desde tales territorios hasta Europa dichos productos. Para la Edad Media, ya gozaban de gran popularidad. Cabe mencionar que la palabra jalea deriva del francés "gelée", misma que significa jalea, congelado o escarchado, entre otros.

Por su parte, la jalea es la unión de jugo de frutas con azúcar bajo su respectiva cocción consiguiendo una gelatina clara, brillante y transparente. En general, las jaleas son un reflejo exacto de las mermeladas, de sus componentes, de las frutas más aptas, de sus herramientas, de su envasado y almacenamiento, de sus cualidades y sus defectos. Aplicando las mismas pruebas durante su creación.

Manos a la obra

Una vez preparadas las frutas como en el caso de las mermeladas, se dejan sobre fuego lento acompañadas de agua, misma que se determinará de acuerdo con la dureza de las protagonistas de la jalea. Sencillo de saber, las más duras húndalas como en el mar, las más jugosas requieren poco líquido.



Las **mermeladas**, jaleas y chutneys, pueden acompañar **platos** tanto **dulces** como **salados**, sólo es cuestión de **animarse** a probar.

Posteriormente, al lograr debilitar la textura de las frutas, se retiran del calor, aproximadamente unos 15 a 60 minutos después dependiendo de su naturaleza. La preparación se pasa por manta de cielo, previamente humedecida en agua hirviendo, dejando escurrir por lo menos una hora. Deténgase, evite escenas de lavandería, no exprima la manta pues opacará el resultado. Ahora, mida el jugo extraído con la intención de hacer cálculos para determinar la cantidad de azúcar que se integrará, misma que cambia según la receta que se siga. Una pista: por cada litro de jugo integre unos 800 a 1000 gramos de azúcar. Acerque la preparación nuevamente a los fogones hasta que alcance el punto, exactamente la misma textura lograda en la mermelada.

Para efectos de verificar el famoso punto, tome un poco de la jalea en una cuchara de madera y deje caer su contenido. Las últimas gotas deberán ser espesas, como de jarabe.



Hoja en mano, deposite una gota de jalea sobre ella, coloque la hoja en posición vertical, la gota deberá mantenerse homogéneamente redonda; en caso de caer simulando una lágrima, envíela al calor por última vez. Disfrutando del punto con sus dedos, aparte la jalea del calor y extraiga toda la espuma.

Para distinguir entre una jalea y una mermelada, preste especial atención a la primera, pues tendrá una consistencia firme sin dejar ver en su interior partículas sólidas a diferencia de la segunda.

Aplique la misma estrategia para envasar y almacenar sus jaleas que la previamente citada en el espacio de las mermeladas.

Chutney

Es un condimento agridulce elaborado a partir de frutas, legumbres o de ambos alimentos a la vez, cocidas lentamente en vinagre con azúcar, hierbas y especias, cuya consistencia alcanza cierta firmeza; especialidad Hindú que fue apropiada por los ingleses durante la época colonial. De esta forma, se destaca por el uso de especias aromáticas como la canela, cardamomo, clavo, enebro y jengibre, entre otros. Asimismo, se puede disfrutar de ver-







siones con toques más picantes o dulces. En este último aspecto, se deja arropar por azúcar blanca o negra, miel o melaza en cantidades pequeñas para evitar la cristalización.

Al elegir la materia prima que le dará vida al chutney, no desdeñe frutas ni verduras sin excelente apariencia o maduras, eso sí, que no se encuentren en estado de putrefacción. Diversidad que distingue al chutney respecto de las mermeladas y las jaleas.

Dando forma al chutney

Una vez lavadas, desinfectadas y previamente cortadas las frutas y las verduras, se rinden ante la cocción prolongada y lenta. En caso de ser alimentos de corteza demasiado dura, es preciso cocinarlas en vinagre previamente. Al soltar su sabor y montarse con una consistencia espesa, se aparta del fuego. Una pista, pase una cuchara al fondo del traste de elaboración, no deberá dejarse ver un vinagre líquido.



De esta forma, se envasa siguiendo el mismo ritmo y cuidado de los procesos de la mermelada y la jalea. Aunque podría disfrutar de ella de inmediato, se dice que dejándola reposar por algún tiempo se intensificará su fuerza sensorial.

Avisos varios: si se hace pequeña o la sequedad opaca su preparación, la excesiva cocción, el descuido al cerrar herméticamente el frasco o la falta de condiciones necesarias para su almacenamiento fueron posibles causas de la muerte de sus virtudes. Si se asoma moho, desafortunadamente el basurero será el final de su chutney. Al dejarse ver líquido al fondo de su contenedor, refleja la carencia de calor durante su preparación.

Desafortunadamente, las mezclas artesanales que se han descrito no son las más aconsejables para pacientes con hipertensión, hipoglucemia o diabetes. Sin embargo, actualmente puede encontrar en el mercado preparaciones que excluyen a la glucosa, como algunas mermeladas de nopal, sueño de los que aman estos sabores y padecen de estas incomodidades.

Finalmente, estos elementos que cobijan nuestros platillos desde la mañana hasta la noche son parte de nuestros recuerdos, cachitos con sabores de la niñez. Al prepararlas con las manos y el alma estará compartiendo una parte suya. Presentes más valiosos que los que obtenga en cualquier palacio.

René Redzepi: cercano a la cima

Este joven chef danés ha logrado acaparar los reflectores de la gastronomía por medio de una propuesta culinaria fresca y una ejecución impecable



Texto de Analía Ferreyra
Fotos de Road to Nowhere

Su molestia se transmite claramente, a pesar de que habla en danés. Su voz está un decibel debajo de lo que sería un grito, al dirigirse a cocineros y meseros que escuchan con atención. René Redzepi está haciendo su reunión de equipo antes de abrir las puertas al almuerzo en Noma, su restaurante en Copenhague.

Cinco minutos después, en inglés y en tono más relajado y suave, informa al equipo sobre los comensales que llegarán más tarde. La cantidad de información rebasa lo imaginable. Los detalles del informe son impresionantes: desde que la esposa del blogger estadounidense que está por llegar es japonesa, o en qué área de Nueva York vive una de las comensales, hasta dónde han comido los periodistas que tienen reservación a las doce.

Meseros y cocineros por igual, saben quiénes estarán sentados en las 12 mesas del local en breves momentos, pues una vez que comienza el servicio, el ballet perfectamente sincronizado de ambos equipos se pasea por la sala sirviendo las bebidas y cambiando los cubiertos en el caso de unos, o explicando los platillos con emoción y encantando a los comensales, en caso de otros.

"Creo que la diferencia entre impresionarse y sentir alegría se está haciendo más y más grande", dice Redzepi con una sonrisa mientras posa para una fotografía y agrega: "Aquí se trata de la comida y de la gente que la sirve".

Y es que el chef considera que el tiempo se está acabando para los lugares en los que el oro y las finas telas predominan sobre la buena comida y el servicio ejemplar.

Esa tenacidad y búsqueda de la perfección es la que lo ha llevado a tener un restaurante con dos estrellas Michelin, que desde su apertura –hace sólo seis años– ha logrado ascender de manera extraordinaria en la lista de los mejores restaurantes del mundo,

de la guía S. Pellegrino, una de las referencias más importantes en cuanto a restaurantes al rededor del globo. Del lugar 33 en 2006, en 2009 obtuvo, no sólo el tercer lugar, sino también el Chef's Choice Award, lo que significa que fue votado como el restaurante favorito de los cocineros que aparecen en la lista de los mejores 50.

"Si no hubiéramos obtenido ese premio yo hubiera estado muy avergonzado sobre el tercer lugar", explica moviendo enérgicamente las manos en el aire, apasionado por hablar del tema, "No es como con Roger Federer, él es el número uno o dos porque le ganó a todo el mundo, no puedes discutir eso, es absoluto. Una lista como ésta es muy subjetiva, qué es el tercero, el cuarto, quizá el número uno es verdad, pero es muy difícil decir eso y yo no hubiera estado listo para la presión que significa ser el tercero si los chefs no hubieran votado primero. Eso me hizo relajarme un poco".

Haute cuisine sostenible

La propuesta de este cocinero, que visitó México en 2006, ha llamado la atención de sus colegas y los medios por más de una razón.

"Creo que en este momento estamos dándole al clavo con la comida, además en la sociedad hoy hay una renovada conciencia ecológica en la que todo el mundo tiene que estar más en contacto con su ser interior 'de granja' (free-range), y eso es algo que nosotros hemos hecho por los últimos seis años", explica este congruente cocinero que a sus 31 años nunca ha manejado un automóvil.

Desde su apertura en 2003, Noma (contracción de Nordisk y Mad, comida nórdica) ha mostrado una postura muy clara en cuanto a ecología se refiere, por lo que toda su comida gira entorno a los productos locales y de temporada, de granja y orgánicos, haciendo hincapié en la relación entre la naturaleza y la cocina..

"Cuando estás en Copenhague, puedes manejar veinte minutos y estás en una de nuestras granjas. Tomas la zanahoria de la tierra, mientras bebes café con el granjero y a los 20 minutos estás recolectando algas en la playa".

Y es que en sus platos puedes saborear tanto el sabor de la tierra como el del mar, ya sea que estén acompañados por algas o hierbas frescas, o incluso cuando uno de los cocineros lleva a la mesa una pequeña maceta de barro de la que debe uno cosechar su propio rábano. Acompañado de algo que, ciertamente, tiene el aspecto de tierra, el tubérculo se marida a la perfección con la salsa cremosa que lo acompaña y la experiencia de desenterrarlo es un claro recordatorio de la conexión de los alimentos con la naturaleza.

"Utilizamos muchos ingredientes salvajes: tenemos gente recolectando para nosotros y en algunos casos lo hacemos nosotros mismos; desde bayas, plantas de playa, raíces, vegetales salvajes, hongos, es muy orgánico".

Bien dijo Heston Blumenthal de The Fat Duck (segundo lugar en la lista) que este cocinero, hijo de padre macedonio y madre danesa, ha logrado arraigar su cocina a su región creando algo realmente poderoso.





El restaurante Noma se ha posicionado como el tercero mejor del mundo según la guía San Pellegrino. Aquí la decoración sencilla donde lo que destaca es el producto, armoniza a la perfección con la personalidad de este "ecochef".

Ejemplo de gastronomía honesta, este "ecochef", como ha sido llamado, conjuga distintas expresiones de su tierra, de forma que los comensales pueden disfrutar de un jardín escandinavo y del mar nórdico a la vez, mientras comen en la bodega que antaño almacenaba productos alimenticios provenientes de Groenlandia y que hoy acoge este restaurante.

La herencia vikinga se aprecia en platillos como el buey almizclero con nata y pepino y ajo joven a la parrilla, para el que traen a

"**Todos** tenemos un **momento cumbre. Einstein** creó todas estas **teorías en 10 años** y vivió de eso el resto de su vida. Lo mismo nos **pasará a nosotros** en algún punto".

la mesa un cuchillo de cazador, de hueso con madera; mientras el sabor del terruño, crudo, se cata en la carne tártara con juníperos, estragón y acederas, que deja sentir la frescura del campo danés.

"Como estamos en la región nórdica, crecimos ahumando mucho la comida, así que hacemos eso bastante, y en la primavera, el verano y el otoño, secamos con sal y hacemos encurtido para usar en el invierno", explica.

Esto se observa a la perfección en uno de los snacks que sirven en el menú de la comida: huevos de codorniz ahumados y encurtidos, una inesperada delicia que viene servida en un plato con forma de huevo sobre una especie de paja encendida. A pesar de lo que se pueda pensar, los huevos se encuentran casi fríos, con la yema en líquido y un increíble sabor a humo, potente y encurtido.



Espacios amplios, arquitectura sencilla, servicio impecable y producto de primera son premisas de Noma.

La nueva guardia

Redzepi es considerado el embajador de la cocina nórdica, no sólo por sus creaciones que recuerdan a los jardines más vastos y vírgenes de Escandinavia, sino también por su participación en la realización del Manifiesto de Comida Nórdica, realizado en 2005, con el que cambió la forma de ver la gastronomía en la región.

Más importante que el catálogo de adjetivos con que ha sido descrito su trabajo (desde moderno y vanguardista hasta supernatural y crudo) es la admiración que tienen sus colegas para con su labor gastronómica.

Ferran Adrià, para quien trabajara hace más de una década Redzepi, opina que el valor que ha adquirido el trabajo de este cocinero muestra que en el futuro la alta cocina se creará y decidirá a nivel internacional.

"Cuando trabajé en el Bulli, hace 11 años, en 1998, el mundo de la gastronomía era la cocina francesa", dice relajado en una silla, "y me fui de ahí, no con la ambición de crear una cocina como la suya, sino con una sensación de libertad: todo es posible, sólo encuentra lo que quieres hacer y hazlo".

A los 15 años entró a la escuela de cocina, siguiendo a uno de sus amigos, para probar, para ver si ése era el camino que quería tomar, después de seis meses de saltar en una y otra dirección.

"En el segundo día de clases la maestra dijo: ahora vamos a tener una competencia en la que tienen que encontrar una receta que signifique algo para ustedes, y tienen que vestirla; serán juzgados en sabor y apariencia".

"De repente tienes que tomar una decisión real: qué es mejor, qué te gusta, por qué quieres mostrar eso, por qué quieres servírselo a ella, por qué piensas que esto ganará. Y eso desencadenó algo en mí, me emocionó, empecé a sentir la energía que implica cocinar, y también la creatividad que se pone en juego. Desde entonces nunca he tenido dudas al respecto", comparte.

Redzepi ha logrado sintetizar el terruño escandinavo en sus platillos, poner en el mapa a la cocina nórdica y ascender vertiginosamente en las listas de los mejores restaurantes del mundo, sin embargo sabe que no se mantendrá siempre en la cima.

"Todo el mundo tiene un momento cumbre, por ejemplo Albert Einstein creó todas estas teorías en 10 años y luego vivió de eso el resto de su vida. Lo mismo nos pasará a nosotros en algún punto", esperemos que mientras ese momento llega, este cocinero amante de los viajes y el jazz, siga sorprendiendo al mundo de la gastronomía. ●

revista
elgourmet.com

el sabor de la vida, **el placer** de vivirla

Suscripción
anual ~~$600~~ **-30%**

sólo $420*

por **12** ediciones



Suscríbase a la versión digital en www.lyrsa.com.mx

De venta en Sanborns, Wallmart, Superama y locales cerrados.

Suscripciones:
Llame al **3872.2049** Lada sin costo **01800.087.6797**
Atención: **Citlalli Morales** citlalli.morales@lyrsa.com.mx

*Promoción válida al 31 de Enero del 2010



Dulces



conservas

Mermeladas, jaleas y chutneys

Un desplegado de deliciosas y sofisticadas recetas, para quienes creían que estas delicadezas frutales únicamente funcionaban en postres. Platos con un toque dulce para perder la cabeza.

Recetas y estilismo: Omar Sandoval. Producción: Cesar Casalone.
Fotos: Fernando Gómez Carbajal



El **foie gras** y el betabel logran **sabores** fuera de lo **cotidiano**. Visualmente es un **plato** deleitante.

Canutillo de foie gras con mermelada de betabel

Canutillo de foie gras con mermelada de betabel

INGREDIENTES

para los canutillos

200 g de pasta phylo
100 ml de mantequilla clarificada y fundida
250 g de foie gras

para la mermelada de betabel

600 g de betabel
375 g de azúcar
100 ml de agua
1 Limón

para la crema de cebollín

150 ml de crema dulce
50 ml de yogurt natural
1 diente de ajo
25 g de cebollín blanqueado
Sal
Pimienta negra

para el caviar de cebollín

25 g de cebollín
3 g de alginato de sodio
500 ml de agua
3 g de cloruro de calcio

PROCEDIMIENTO

Para los canutillos, corte tiras de pasta phylo de 8 cm de ancho por 15 cm de largo. Barnice una tira y coloque sobre ésta otra tira y vuelva a barnizar, realice así cinco capas. Enrolle en forma de cilindro y hornee a 180°C hasta dorar. Reserve. Rellene con el foie gras.

Para la mermelada, pele y corte el betabel en cubos. Cuézalo en agua con el azúcar y gotas de limón. Deje cocer hasta que el betabel esté suave y en consistencia de mermelada.

Para la crema de cebollín, licue todos los ingredientes y cuele.

Para el caviar de cebollín, licue el cebollín con 250 ml de agua y el alginato, con una jeringa deje caer la mezcla lentamente sobre el agua con el cloruro de calcio, repose durante tres minutos y pase a agua potable.

Para el montaje, coloque en cada plato un par de canutillos, una porción de la mermelada de betabel y crema de cebollín, disponga el caviar de cebollín.

(Para 4)



Ensalada de langosta con jalea de pimiento rojo y aceituna negra

INGREDIENTES:

2 colas de langosta
15 ml de vinagre de estragón
Hierbas de olor
1 lechuga sangría
1 lechuga italiana
200 g de calabaza blanqueada
180 g de palmitos
10 g de ajonjolí negro
Sal

Para la jalea de pimiento rojoy aceituna negra

450 g de pimiento rojo en lata
50 g de aceituna negra sin hueso en rodajas
400 g de azúcar
22 g de pectina
1 Limón
Sal
Pimienta negra

PROCEDIMIENTO

Cueza la langosta en agua con sal, vinagre y hierbas de olor. Retire la carcasa. Corte en cubos. Reserve.

Lave y desinfecte las lechugas, troceelas con las manos. Reserve.

Para la jalea, licue y cuele los pimientos para obtener el jugo. Caliente el mismo con la mitad del azúcar y unas gotas de limón. Por otro lado, mezcle el azúcar con la pectina, reserve. Incorporecon ayuda de un batidor de globo el azúcar con pectina al jugo caliente. Deje cocer hasta obtener una consistencia espesa. Reserve.

Para el montaje, en un timbal ponga la cama de jalea, luego las lechugas sazonadas y la langosta. En el plato coloque algunas calabazas salteadas y los palmitos, espolvoree ajonjolí negro.

(Para 4)



La acidez del **maracuyá** sublima la grasa del **atún**, logrando resultados **espectaculares**.



Atún con jalea de maracuyá

INGREDIENTES

para el atún

20 ml de aeite de oliva
200 g de atún
Sal
Pimienta negra

para la jalea de maracuyá

500 g de maracuyá (en jugo)
400 g de azúcar
20 g de pectina

para la ensalada

1 Lechuga frisée
80 g de germen de alfalfa
150 g de jitomate uva de color amarillo y rojo

para el aceite de curry

70 ml de aceite de oliva extra virgen
5 g de curry
Sal

PROCEDIMIENTO

Para el atún, salpimiente y selle.

Para la jalea de maracuyá, cuele la pulpa de maracuyá, caliente el jugo con la mitad del azúcar. Por otro lado mezcle el azúcar con la pectina, reserve.

Incorpore con ayuda de un batidor de globo el azúcar con pectina al jugo caliente. Deje cocer hasta obtener una consistencia espesa. Reserve.

Para el aceite de curry, mezcle todos los ingredientes. Para el montaje, coloque en el plato el atún, la jalea, la ensalada sazonada y acompañe con el aceite de curry.

(Para 2)



Raviol de salmón con texturas de manzana

INGREDIENTES

para los ravioles
100 g de harina
1 huevo
10 ml de aceite de oliva
20 g de puré de espinaca
Sal

para el relleno
20 ml de aceite de ajonjolí
10 ml de jugo de jengibre
5 g de té limón
40 ml de crema
100 g de salmón
Sal
Pimienta negra

para la salsa de sidra
15 g de mantequilla
2 dientes de echalote finamente picado
250 ml de sidra
100 ml de crema
Sal
Pimienta negra

para la mermelada de manzana con anís estrella
600 g de manzana
375 g de azúcar
4 piezas de anís estrella
100 ml de agua
1 Limón

para el aire de manzana
200 ml de jugo de manzana
1.5 g de lecitina de soya
Sal

para el aceite de pimentón
3 g de pimentón
100 ml de aceite de oliva
Sal

PROCEDIMIENTO

Para el relleno, procese todos los ingredientes. Reserve.
Para la pasta de los ravioles, realice una fuente de harina, al centro coloque todos los demás ingredientes y comience a amasar hasta obtener una consistencia homogénea. Reserve.
Extienda la masa, rellene y cierre los ravioles. Cueza en abundante agua hirviendo con sal.
Para la mermelada, pele y corte las manzanas en cubos. Cueza las manzanas en el agua con azúcar y gotas de limón. Después de 10 minutos agregue el anís estrella. Deje cocer hasta que la manzana esté suave y tenga consistencia de mermelada.
Para la salsa de sidra, acitrone el echalote, añada la sidra y reduzca una tercera parte, ligue la crema y sazone. Reserve.
Para el aire de manzana, mezcle todos los ingredientes. Con un turbo bata la mezcla hasta obtener el aire. Para el aceite de pimentón, mezcle los ingredientes.
Para el montaje, coloque un raviol al centro, acompañe con la mermelada de manzana y la salsa de sidra, unas rebanadas de manzana al grill, el aire de manzana y un toque de aceite de pimentón.
(Para 2)



Un **plato** donde **el mar** se **fusiona** con sabores **dulces**, picantes y **salados** de forma espectacular.

Róbalo con chutney de tomate y chile morita con puré de alubias al ajo

Róbalo con chutney de tomate y chile morita con puré de alubias al ajo

INGREDIENTES

para el róbalo

4 de filetes de róbalo de 170 g c/u
Sal
Pimienta negra
15 ml de aceite

para el chutney de tomate y chile morita

500 g de tomate en cubos
4 chiles morita sin semillas y en cubos
150 ml de jugo de Naranja
1/4 pieza de cebolla
250 g de azúcar moscabado
80 ml de vinagre de manzana
100 ml de agua
Sal
Pimienta negra

para el salteado de morillas y berenjena

20 ml de aceite de oliva
120 g de morillas
80 g de berenjena baby, en cuartos
Sal
Pimienta negra

puré de alubias con ajo

25 g de mantequilla
5 dientes de ajo finamente picado
200 g de alubias cocidas
Sal
Pimienta negra

PROCEDIMIENTO

Para el chutney, hierva el agua con los tomates, chile morita, jugo de naranja, cebolla, azúcar, vinagre. Una vez que haya espesado rectifique sazón. Déje en el fuego hasta tener una consistencia espesa. Para el salteado, en un sartén a fuego alto con el aceite de oliva, saltee las morillas y berenjenas, salpimiente.
Para el puré de alubias, en un sartén con mantequilla acitrone el ajo, añada las alubias con una taza del caldo de cocción y sazone. Licuae para obtener una consistencia tersa y ligera.
Salpimiente los filetes y selle.
Para el montaje, coloque una cama del salteado, sobre esto el filete y ponga una porción de chutney sobre el filete. Acompañe con el puré de alubias.
(Para 4)



Pato con chutney de higos y arándanos

INGREDIENTES

para el pato

150 g de magret de pato
20 ml de aceite
Sal
Pimienta negra

para el chutney de higos y arándanos

300 g de higos en cuartos
300 g de arándanos
1 rama de tomillo
2 dientes de echalote picado
200 g de azúcar moscabado
80 ml de vinagre de vino tinto
100 ml de agua
Sal
Pimienta negra

para el risotto

250 g de arroz arborio
20 g de mantequilla
15 ml de aceite de oliva
1 diente de ajo finamente picado



El **pato** y el higo son un **dueto espectacular**, el toque de **arándano** redondea la **experiencia**.

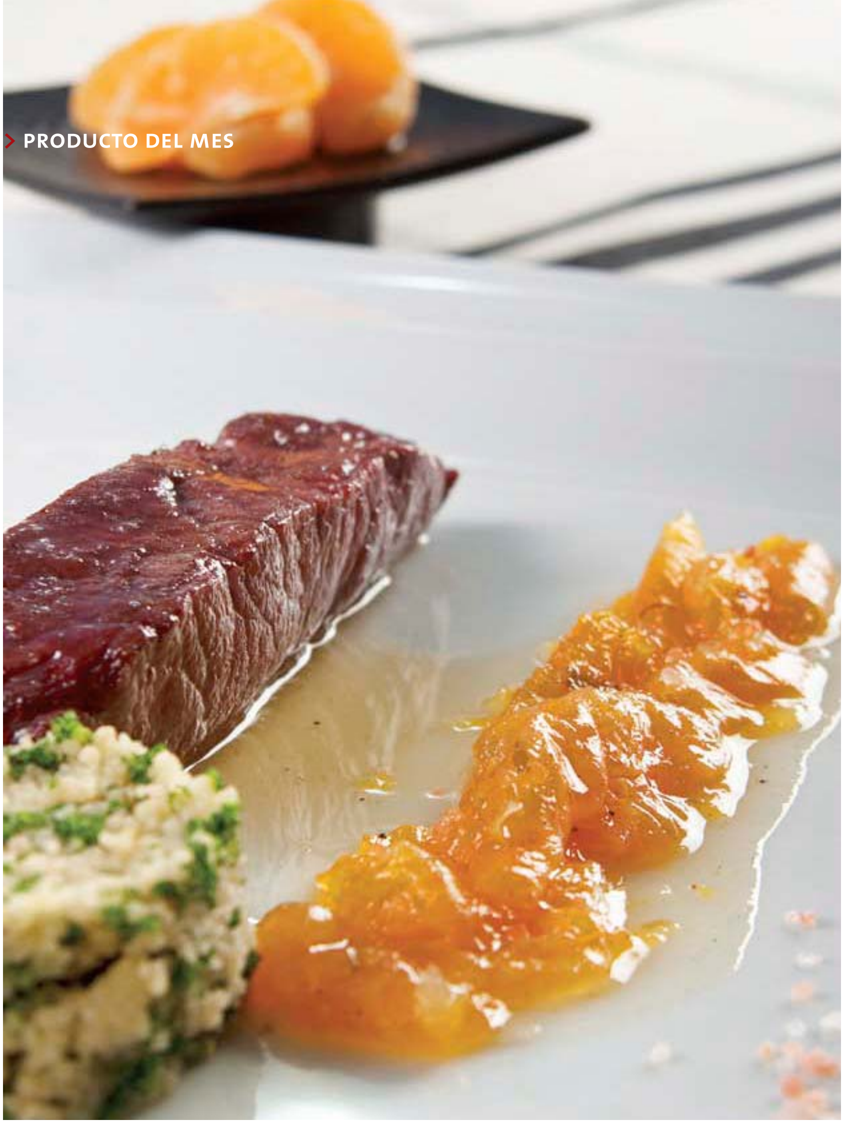
250 ml de vino blanco
200 ml de caldo de pollo
50 g de queso parmesano rallado

para la vinagreta de espárragos
5 piezas de espárrago blanqueado
50 ml de vinagre de arroz
150 ml de aceite de oliva
Sal
Pimienta blanca

para el papel de pimiento
1 pieza de pimiento rojo en lata
250 ml de agua
20 g de fécula de maíz

PROCEDIMIENTO

Para el chutney de higos y arándanos, hierva el agua con arándanos, cebolla, tomillo, azúcar y vinagre. Una vez que haya espesado ligeramente, agregue los higos y la sal. Retire el tomillo. Deje en el fuego hasta tener una consistencia espesa y rectifique sazón.
Para el risotto, acitrone el ajo en mantequilla y aceite de oliva, añada el arroz, cocine por 3 minutos, añada vino blanco hasta que reduzca por mitad, añada caldo de pollo hasta que el grano esté al dente y el líquido se haya evaporado, agregue el queso parmesano, rectifique sazón.
Para la vinagreta de espárragos, emulsione vinagre y aceite e incorpore el espárrago picado finamente, sazone. Reserve.
Para el papel, licue todos los ingredientes, colóque una capa muy delgada en charola y hornee por 5 minutos.
Para el pato sazone y selle.
Para el montaje, coloque 3 porciones de pato, risotto, chutney, vinagreta y termine con el papel.
(Para 2)



Venado con chutney de mandarina especiada y cous cous con huauzontle

INGREDIENTES

para el venado

4 lomos de venado de 190 g c/u
Sal
Pimienta negra
15 ml de aceite

para el chutney de mandarina especiada

600 g de mandarina en supremas
20 g de poro picado finamente
1/4 cdita de canela
1/4 cdita de clavo
1/4 cdita de cardamomo
1 cdita de estragón
250 g de azúcar
80 ml de vinagre de arroz
100 ml de agua
Sal
Pimienta negra

para el cous cous con huauzontle

150 g de cous cous
200 ml de fondo de ave
20 g de mantequilla
10 ml de aceite de oliva
50 g de huauzontle limpio y blanqueado
Sal
Pimienta

PROCEDIMIENTO

Para el chutney, hierva el agua con las mandarinas, especias, poro, azúcar y vinagre. Una vez que haya espesado, rectifique sazón. Deje en el fuego hasta tener una consistencia espesa.
Para el cous cous, hidrate el cous cous con el fondo de ave caliente. En un sartén con la mantequilla y aceite saltee el cous cous y el huauzontle, sazone y reserve.
Salpimiente el lomo de venado y selle.
Para el montaje, coloque una porción del chutney a un lado el lomo de venado y acompañe con un timbal de cous cous.
(Para 4)

Crumble de pistache con mermelada de vino tinto y zarzamora y espuma de queso cabra

INGREDIENTES

para el crumble

50 g de pistache pelado sin sal
50 g de azúcar
50 g de harina
50 g de mantequilla

para la mermelada de vino tinto y zarzamora

600 g de zarzamora cortada en mitades
375 g de azúcar
200 ml de vino tinto
1 Limón

para la espuma de queso de cabra

50 g de queso de cabra
250 ml de crema dulce
Sal
Pimienta negra
Carga de CO_2

para el bizcocho de chocolate

3 claras
90 g de azúcar refinada
3 yemas
25 g de cocoa
7 g de fécula de maíz
25 ml de agua

PROCEDIMIENTO

Para el crumble, colocque los ingredientes en el procesador hasta obtener una mezcla de arena gruesa. Hornee a 120 °C por una hora.
Para la mermelada, reduzca el vino por mitad, añada azúcar, zarzamoras y limón. Deje cocer hasta obtener la consistencia de mermelada.
Para la espuma de queso, suavice y tamice el queso con la crema, sazone. Ponga la mezcla en el sifón, cargue y refrigere.
Para el bizcocho de chocolate, haga un merengue, incorpore yemas y agua de forma envolvente, agregue fécula y cocoa. Hornee en charola a 200° C durante 10 minutos aproximadamente, corte y reserve.
Para el montaje, en un vaso ponga el crumble de pistache, mermelada de vino tinto y zarzamora, la espuma de queso de cabra.
Decore con el bizcocho de chocolate y una hoja de menta.
(Para 4)



Crumble de pistache con mermelada de vino tinto y zarzamora y espuma de queso cabra

Bizcocho de chocolate con jalea de xoconostle y arándano

INGREDIENTES

para el bizcocho de chocolate

400 g de harina
70 g de cocoa
200 g de azúcar
3 g de polvo para hornear
3 g sal
2 huevo s
250 ml de leche
15 ml de vainilla
125 ml de aceite
50 ml de agua caliente

para la jalea de xoconostle y arándano

500 g de xoconostle (en jugo)
400 g de azúcar
20 g de pectina
1 limón

para la gelatina negra

250 g de crema dulce
300 ml de agua
360 g de azúcar refinada
120 g de cocoa
10 g de grenetina

para la crema de albahaca

300 ml de leche
2 yemas
15 hojas de albahaca
50 g de azúcar
10 g de fécula de maíz

para el polvo de amaranto

50 g de amaranto
30 ml de agua
15 g sde azúcar

PROCEDIMIENTO

Para el bizcocho de chocolate, mezce los ingredientes secos, añada huevos, leche, vainilla y aceite, agregue agua hirviendo. Coloque la mezcla en moldes individuales. Hornee a 180° durante 20 minutos.
Para la jalea, pele los xoconostles y cueza en agua hasta que estén suaves, licue y cuele. Caliente este jugo con la mitad del azúcar y unas gotas de limón. Aparte, mezcle el azúcar con la pectina, reserve.



Incorporecon ayuda de un batidor de globo el azúcar con pectina al jugo caliente.
Deje cocer hasta obtener una consistencia espesa, reserve.
Para la gelatina negra, hierva crema, agua y azúcar, añada cocoa, incorpore grenetina hidratada y fundida. Reserve.
Para la crema de albahaca, caliente la leche con la mitad del azúcar, por otro lado tempere las yemas con la mitad de azúcar y la fécula, ligue a la leche, incorpore las hojas de albahaca, licue y cuele.
Para el polvo de amaranto, mezcle todos los ingredientes. Hornee a 180°C por 10 minutos y procese.
Para el montaje, bañe el bizcocho con la gelatina negra, córtelo por mitad, ponga la jalea en cubos, la crema de albahaca y decore con láminas de oro y el polvo de amaranto.
(Para 4)



Agradecemos al Instituto Culinario Sacchi, a la chef Andrea Ángeles Macedo y a los alumnos Sandra, José, Nicol, Jaqueline, Cristina y Angélica por su apoyo para la realización de este artículo.

El toque norteño

El chef Antonio de Livier, del Restaurante Frida, en Los Cabos, nos propone un menú lleno de aromas y sabores donde se fusiona el campo norteño y el Pacífico mexicano, ideales para contrarrestar un frío invierno.

Por Angélica Hernández

Hace apenas 17 años, Los Cabos abrió como centro turístico y es hoy por hoy uno de los destinos más solicitados de México tanto para el turismo nacional como el extranjero.

La revista ELGOURMET.COM viajó a Pueblo Bonito para conocer sus cuatro resorts de lujo ubicados en la ciudad de Cabo San Lucas: Rosé Resort and Spa, Pueblo Bonito Los Cabos; Sunset Beach Resort and Spa y Pacifica Holistic Retreat and Spa, así como sus más de diez templos culinarios, dos de los cuales, Fellinis de Pueblo Bonito Rosé y La Frida de Pueblo Bonito Sunset Beach, son dirigidos por el chef ejecutivo Antonio de Livier.

Carisma y técnica en uno

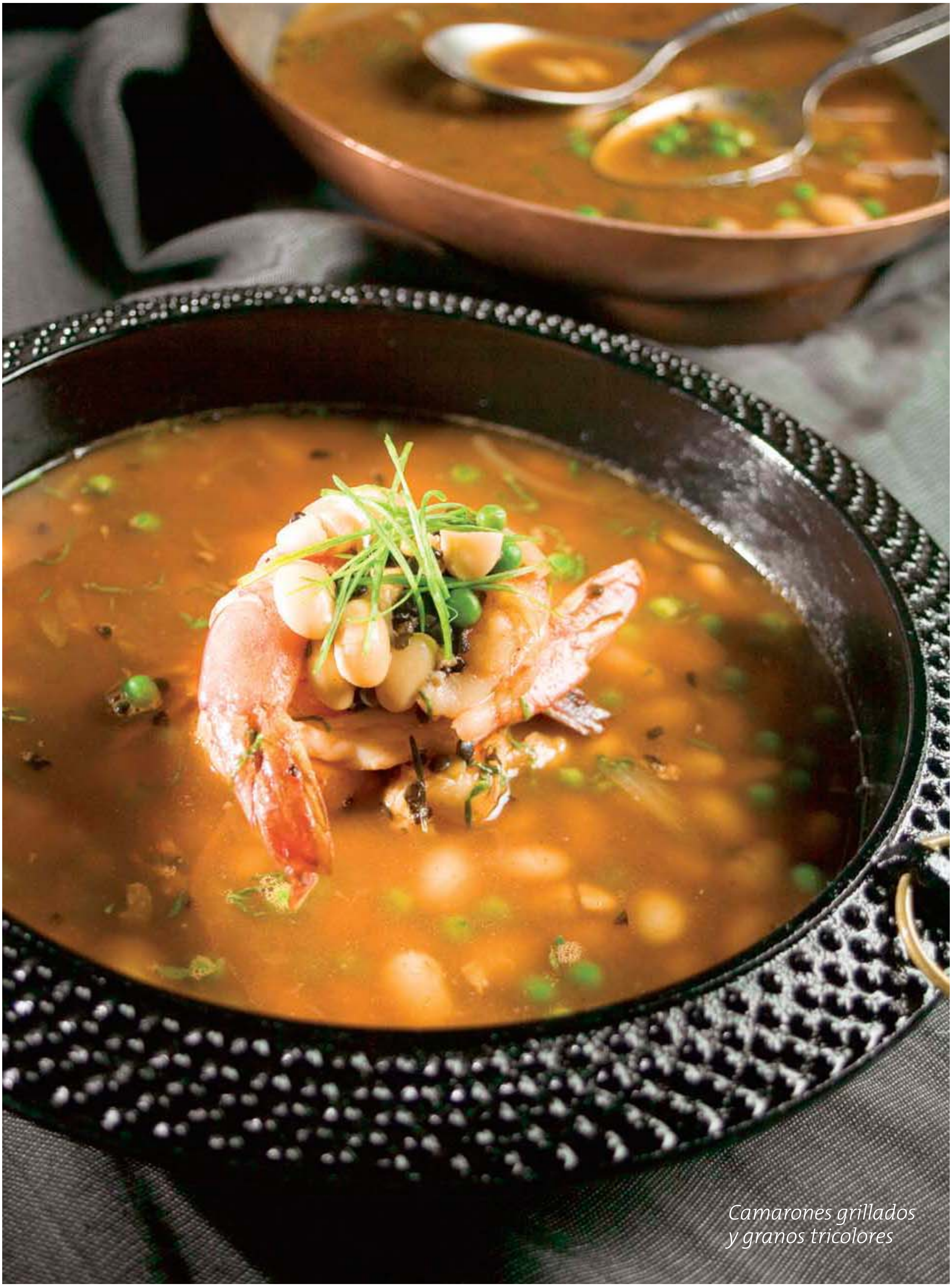
Ver cocinar a este chef originario de Mexicali es todo un deleite, no sólo por el carisma nato que posee este cocinero, quien aprovecha para bromear a la menor provocación, sino por su impecable técnica gastronómica, fruto de su formación en diversos restaurantes de Estados Unidos.

Lo extraordinario de Antonio, quien por cierto adoptó cómo el guitarrista Paco de Lucía, el nombre de su madre como apellido, es que ha aplicado sus impecables técnicas norteamericanas, para lograr una cocina mexicana de autor que ha dejado impactado a más de uno.

El inquieto De Livier, también es fundador y promotor de PacifiCooks, un evento que reúne a algunos de los más renombrados chefs y artistas culinarios de México y Estados Unidos, en el que la finalidad, es preparar de manera conjunta, nuevos y diferentes menús con los ingredientes que se están usando actualmente en el mundo culinario.



Antonio de Livier, chef ejecutivo de los hoteles Pueblo Bonito.



Camarones grillados y granos tricolores



Camarones grillados y granos tricolores

INGREDIENTES

para el caldo

1/4 k de camarones chicos pelados
1 trozo de carne de cerdo ahumada o 10 tiras de tocino cortadas en cubos de 1/2 cm
1 cebolla mediana picada
10 dientes de ajo rebanados
3 tallos de apio picados
5 guajillos secos
1 ramita de romero
3 ramitas de tomillo
1 cda de pasta de tomate
4 tazas de vino blanco (seco)
1 chipotle (de lata)
1 l de agua
Sal y pimienta al gusto

Para los granos

1 taza de lentejas verdes, dejar en agua toda la noche
1/2 taza de alubias, dejar en agua toda la noche
1/2 taza de chicharos congelados

Para los camarones

12 camarones grandes
2 cdas de mantequilla sin sal
1 cda de jugo de limón
2 dientes de ajo picado

PROCEDIMIENTO

Para el caldo, en una olla grande vierta un poco de aceite de oliva, lo suficiente como para que se cubra la totalidad del fondo de la olla. Añada el tocino y saltee a fuego lento hasta que quede crocante. Agregue cebolla, apio, ajo y cocine hasta que se caramelicen. Luego agregue los chiles y remueva hasta que los mismos se ablanden. Agregue la pasta de tomate y mezcle enérgicamente por un minuto, añada las hierbas frescas y saltee con los vegetales y los chiles durante 2 minutos. Agregue los camarones y mueva constantemente hasta que se tornen color naranja.
Agregue el vino y eleve la temperatura para que el alcohol se evapore. No lo tape, deje hervir por 3 minutos, agregue agua, baje el fuego y deje reducir por 20 minutos, sazone y reserve.
Para los granos, mézclelos con los frijoles, póngalos en una olla con 4 tazas de agua fría. Deje hervir por 2 minutos, después baje la flama. Cocine hasta que los frijoles estén tiernos, 15 minutos aproximadamente. Escurra y reserve. Agregue al caldo y cocine a fuego lento por 7 minutos. Añada los chícharos congelados antes de servir.
Para los camarones, sazone con sal y pimienta y póngalos en una sartén caliente, previamente engrasada, saltee por ambos lados hasta que se adquieran un ligero tono naranja y retire. Buscamos que los camarones estén ligeramente crudos en el medio. En una sartén derrita la mantequilla a temperatura media, agregue ajo y saltee hasta que se torne dorada, agregue los camarones y báñelos en la mezcla de mantequilla y ajo. Agregue limón, tape y retire del fuego y deje reposar por no más de 8 minutos.

PRESENTACIÓN

Hierva el caldo de camarón, agregue las lentejas y cocine hasta que estén ligeramente tiernas, inmediatamente añada las alubias y los chícharos congelados. Cuando todo esté caliente vierta en una fuente para servir y agregue 3 camarones (por persona), los camarones deben estar suaves más no secos ni chiclosos.
Si quiere un sabor mas interesante, agregue pedacitos de chorizo o salchicha italiana. Disfrute con pan de ajo o tortillas de maíz.
(para 4)



Sopa de frijoles negros, plátano y queso panela

INGREDIENTES

1/2 k de frijoles negros (dejar remojar toda la noche)
1/2 cebolla picada
5 dientes de ajo picados
4 tiras de tocino cortadas en trozos de 2 cm
2 chiles de árbol secos
2 plátanos grandes maduros
150 g de queso panela



Sopa de frijoles negros, plátano y queso panela

10 ramitas de tomillo atadas
1 chile poblano desvenado y cortado en cubos
5 cuartos de agua
150 g de aceite de oliva extra virgen
2 cdas de mantequilla sin sal

PROCEDIMIENTO

Ponga el aceite y el tocino, cocine hasta que quede crocante, luego añada la cebolla y el ajo hasta que queden translucidos. Agregue los chiles y déjelos sudar con los demás ingredientes. Agregue el tomillo y saltee todo junto.

Una vez que todo esté bien integrado agregue agua con una pizca generosa de sal kosher, tape y deje cocer por 1 hora.

Agregue los frijoles y deje cocer hasta que se suavicen, demorará de 1 a 3 horas, esto depende de la temperatura del agua y la edad de los frijoles. No se preocupe si los frijoles se rompen un poco, la mayoría van a perder su forma pero tendrán mucho sabor. Una vez que estén bien cocidos déjelos a fuego lento por otra hora, rectifique la sal y añada pimienta molida antes de servir.

En un comal ponga a derretir la mantequilla y agregue los plátanos, asegúrese de que no se encimen uno sobre otro. Agregue un poco de azúcar y una pizca de sal, cocine hasta que obtenga un color dorado. Retire el exceso de grasa con papel absorbente.

PRESENTACIÓN

Sirva la sopa en un plato y decore con los cubitos de poblano, plátano y queso.

(para 4)



La Boquita de Frida

INGREDIENTES

1/2 k de pollo, preferentemente piernas y muslos
3 chiles anchos desvenados y ligeramente tostados
3/4 de k de chocolate de metate
1/2 taza de cebolla picada
3 cdas de ajo picado
3 cdas de nueces tostadas
2 cdas de ajonjolí tostado
3 cdas de piñones tostados
2 cdas de polvo de curry
Caldo de pollo bajo en sodio c/s

PROCEDIMIENTO

Para el pollo, precaliente el horno a 180°C. Sazónelo con sal kosher y pimienta fresca. Coloque las piezas del pollo con la piel debajo en una sartén, saltee con aceite de canola, cacahuate, maíz o cualquier tipo de aceite neutro, no use aceite de oliva. Ya que las piezas adquieran color dorado, hornéelas por 10 minutos. Transcurrido este tiempo retire del horno y deje enfriar.
Para la salsa, saltee el ajo y la cebolla a fuego medio-alto hasta que se tornen translucidas, agregue el curry y revuelva durante 3 minutos. Añada el chocolate y remueva hasta que éste se integre, (no se preocupe si no se integra completamente ya que luego lo licuaremos). Agregue todas las semillas y los chiles y remueva por 3 minutos más, vierta el caldo de pollo y eleve el fuego hasta que alcance el punto de ebullición, después baje la temperatura, tape y consérvelo así por 20 minutos. Una vez frío lícuelo bien.
Introduzca la salsa y el pollo en una olla grande y llévelos al punto de ebullición, después baje el fuego al mínimo y continúe la cocción lentamente durante 20 minutos.

PRESENTACIÓN

Acompañe con arroz blanco, arroz rojo, polenta, o disfrútelo con maíz fresco o tortillas de harina, plátanos fritos o chiles en escabeche.
(para 4)





Pez loro a la plancha con puré de maíz, chalotes asados, chorizo y albahaca

INGREDIENTES

para el pescado

1/4 k de pez loro sin piel, en caso de no conseguir éste, cualquier pez de carne blanca servirá
70 g de aceite de canola
1 cda de mantequilla sin sal
2 cdas de jugo de limón recién exprimido
Sal kosher y pimienta tostada

Para la salsa

1/2 taza de granos de elote fresco
1 diente de ajo finamente picado
1 cda de mantequilla sin sal
1/2 taza de crema espesa

Para el chorizo

(Se pueden utilizar diferentes tipos de salchicha como italianas)
50 g de chorizo
1 cda de aceite de canola
5 hojas de albahaca
2 chalotes medianos (cebolla morada también funciona)
Unas gotas de jugo de limón

PROCEDIMIENTO

Coloque el pescado en un plato y sazónelo del lado que no tiene piel. Precaliente una sartén, agregue aceite y deje que se caliente bien, hasta que humee, inmediatamente coloque el filete con la piel hacia arriba, y cuidadosamente despéguelo con ayuda de una espátula. Déjelo que cueza por 4 minutos a temperatura muy alta. Cuando los lados se doren, cuidadosamente levante el pescado para ver que tan oscuro está. Cuando esté dorado, baje la temperatura a la mitad y deje cocer por otros 3 minutos. Sazone el lado de la piel y cuidadosamente voltéelo. Eleve la temperatura y agregue mantequilla y el limón, tome la sartén por el mango e inclínela ligeramente para que los jugos formen un pequeño charco. Con una cuchara mueva el pescado hacia arriba, tratando de que los jugos se separen hasta que el pez se dore. Retire del sartén y reserve en un plato con papel absorbente.
Para la salsa, derrita la mantequilla en una olla y saltee el ajo hasta que dore. Agregue los granos y saltee por 4 minutos, añada la crema y eleve la temperatura, dejando reducir hasta que la crema espese. Deje enfriar y licue hasta que tenga una textura suave. Salpimiente.
Para el chorizo, precaliente el horno a 200˚C. Corte el chorizo en pedazos de 2 cm, caliente aceite en una sartén a temperatura media, agregue el chorizo y dórelo por 2 minutos, luego hornee por 4 minutos.
Para los chalotes, córtelos en 4 cada uno. Sazónelos con aceite de oliva, sal y pimienta. Póngalos en una sartén y colóquelos en el horno, rostícelos por 6 minutos o hasta que las orillas estén oscuras y lo demás un poco pálido. Aplástelos un poco, se obtendrá una gran combinación con el chorizo y la albahaca.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Caliente la salsa y agregue un poco en el fondo de un plato, mezcle los chalotes y el chorizo, monte la albahaca sobre la salsa, coloque el pescado encima de todo. Para finalizar adorne con albahaca, aceite de oliva y jugo de limón.
(para 4)

Paraíso Nayarita

Punta Mita, localizado en Riviera Nayarit, es uno de los nuevos destinos de lujo en México. Aquí se encuentran algunos de los resorts más exclusivos entre los que figura St. Regis, un remanso de calma y quietud con paisajes inspiradores y detalles en cada rincón.

Por Martha Alanis. Fotografías cortesía St. Regis.



Punta Mita significa "Entrada al paraiso". El ambiente de este centro vacacional es extraordinario por estar rodeado de arenas blancas, aguas prístinas y flora tropical.

St. Regis tiene hoteles en 19 de los destinos turísticos más imponentes del mundo, incluyendo Bora-bora, Beijing, Hawai, Mallorca, Bali, y, por supuesto ahora Punta Mita y la Ciudad de México.

Dos de los sellos más distintivos de St. Regis, además de sus estratégicas ubicaciones, son su atención personalizada y las espaciosas habitaciones, que en caso de St. Regis Punta Mita, están decoradas impecablemente al estilo provenzal con algunos toques de arte mexicano. A estas bondades se suma una cama verdaderamente celestial, y los arrebatadores paisejes ya sea al Océano Pacífico, o a los exuberantes jardines del complejo.

St. Regis Punta Mita Resort es el primero en todo Latinoamérica, inaugurado desde el 1° de noviembre del 2008 y ubicado en la hermosa Bahía de Banderas, en el estado de Nayarit. Ofrece 89 impecables habitaciones, 30 lujosas suites y una suntuosa suite de 3 recámaras. Servicio de alimentos a la habitación las 24 horas al día. Tres albercas (Infinity Pools) con servicio de palapas privadas, Fitness Center y Club de Playa privado. Un Remède Spa (con nueve salones de tratamiento privados, áreas de tratamiento al aire libre y una spa suite privada).

Al llegar, enseguida se comprueba la calidad de la atención que se hizo notar. Con previa reservación, el personal que recibe al huésped lo trata como si llegara a casa. Después del acalorado viaje del aeropuerto de Puerto Vallarta a Punta Mita, -45 minutos aproximadamente- la recepción con un maravilloso té frío, champagne y toallas húmedas para refrescar, resulta una verdadera delicia.

Por su parte, las lujosas habitaciones cuentan con servicio de mayordomo, que está a disposición las 24 horas del día; estnn equipadas con una amplia televisión LCD en la estancia y otra en el baño, minibar, estación para iPod, acceso a Internet de alta velocidad, caja fuerte, tres teléfonos y un muy amplio vestidor que siempre se agradece. El baño, uno de los mejores lugares para

consentirse, cuenta con todos los elementos necesarios para encontrarse cómodo; lavabo doble, regadera privada y otra al aire libre -en la que una puede sentirse como Brigitte Bardot en Barbarella-, una majestuosa y moderna tina con amenities fantásticos para un relajante baño de sales minerales, entre otras monadas.



Bora-bora, Hawai, Mayorca, Bali y ahora **Punta Mita** en Nayarit son algunos de los **destinos** donde **St. Regis** ha puesto **resorts.**

A la hora del almuerzo se descubre otro hallazgo: la excelente comida. El Chef ejecutivo del hotel, Yann Dominique Giacomoni, apuesta por la calidad, la cocina estacional, los productos de la región y las preparaciones sencillas en las que destaca un producto excepcional. Los tres restaurantes de St. Regis ofrecen un concepto para cada paladar: Las Marietas, con su cocina mexicana; Sea Breeze Beach Club, con un menú ecléctico de mezclas californianas del Mediterráneo y el Lobby Altamira, localizado en el punto más alto del hotel, donde se pueden admirar atardeceres que cortan la respiración.



El nombre del Restaurante Carolina es un homenaje a Carolina Astor. Ofrece alta cocina internacional.

Cada viernes al atardecer, la Head Butler de St. Regis realiza el famoso ritual del champagne adoptado por la marca del hotel. Al pie de la cuesta se degüella de manera sorprendente la fría botella con un sable, realizando un corte prácticamente perfecto.

Uno de los atractivos más famosos de este lugar son sus dos campos de golf completamente renovados, con 36 hoyos que fueron diseñados por el afamado Jack Nicklaus. 154 hectáreas rodeadas por el Océano Pacífico y la hermosa Bahía de Banderas. Este campo de golf tiene un hoyo par 3 único en todo el mundo cuyo green se encuentra situado sobre una isla natural nombrada "Tail of the whale", ubicada en el Océano Pacífico.

Entonces, ya sea golf, clases de tenis, yoga en la playa, una tarde en el spa, nado con delfines, velero, montar caballo o simplemente pasar un día disfrutando de los paisajes que nos ofrece este resort, son razones suficientes para visitarlo. St. Regis se convierte en el lugar idóneo para los modernos conocedores que desean la expresión más refinada del servicio. El legado de esta firma continúa creando expectativas, que al vivirlas, simplemente se superan.

Al regresar a México, no se puede evitar recordar tantas atenciones, y esa maravillosa cama, sin la que ahora, seguramente, será difícil volver a conciliar el sueño. ●

DATA

St. Regis Punta Mita
Carretera Federal 200 km 19.5
Punta de Mita, Nayarit
Tel. (52)(329) 291-580
Www.starwoodhotels.com

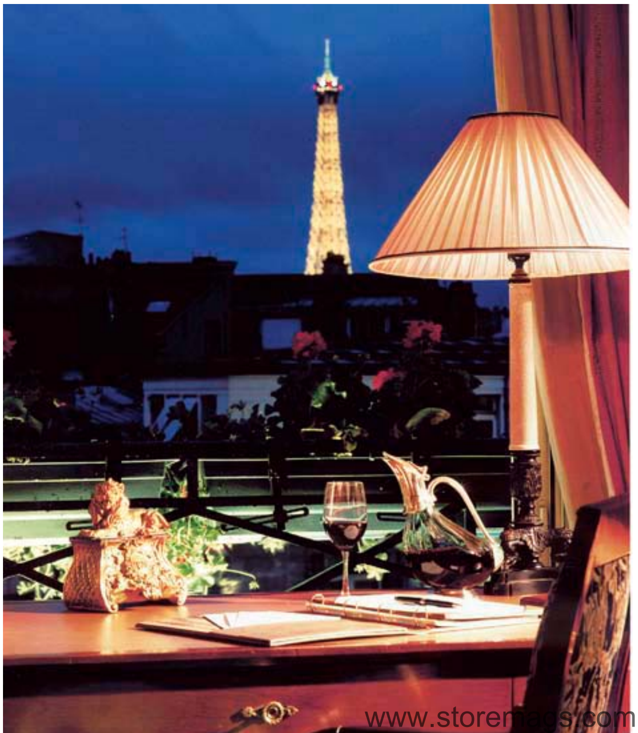


Todas la habitaciones combinan deatalles rústicos del estilo provenzal con arte mexicano y mobiliarios hechos a mano.



Hotel Napoleón

Recinto digno de un emperador



Al despertar me percato que una vez más no estoy en mi cama... Me toma unos segundos reconocer Tapices de tela azul zafiro con detalles dorados, muebles de madera oscura, sillones de estilo francés y pesadas cortinas en los ventanales desde los que se divisa El Arco del Triunfo. Un lujo en pleno París.



LA DECORACIÓN DE LAS HABITACIONES Y LOS RINCONES DEL HOTEL FUE ELEGIDA POR LOS PROPIETARIOS, Y EN ELLA DESTACAN LOS MOTIVOS AFRANCESADOS Y LAS TELAS CARGADAS QUE HACEN SENTIR AL HUESPED COMO EN UN CHÂTEAU.

POR FABIOLA DE LA FUENTE

El hotel Napoleón es uno de los pocos hoteles que permanece independiente en París, es decir que no forma parte de una de las grandes cadenas hoteleras ya famosas en la ciudad.

Su historia por supuesto, no podía dejar de contener un toque de romance parisino... Corría el final de los años veinte cuando un rico hombre de negocios ruso, Alexander Paviovich Kliaguine, cayó perdidamente enamorado de una joven parisina estudiante de letras. Así, para permitirle entrar a la sociedad de la época, y poder tomarla en matrimonio, le ofreció su propio hotel en el exclusivo octavo distrito de París, donde desde hace 80 años permanece el hotel Napoleón, aún en manos de la familia Kliaguine.

No cabe duda que el romance atrae a románticos... Aquí se han hospedado personajes como Errol Flynn, Audrey Hepburn, Hemingway y hasta Dalí, sólo por mencionar algunos.

Si bien hasta principios del nuevo siglo el hotel permaneció con algo de influencia rusa, fue en el 2004, al cumplir 75 años, que sus propietarios decidieron remodelarlo casi por completo, eligiendo, -según aseguran los empleados del hotel-, cada uno de los muebles, cuadros y litografías personalmente.

Hoy en día cada uno de los rincones del hotel Napoleón, incluyendo sus 101 habitaciones, poseen una decoración afrancesada exquisita, que si bien para algunos amantes de la creciente tendencia minimalista puede ser demasiado, no lo es para quienes disfrutamos la ilusión de estar hospedándonos en un antiguo château de la realeza, pero por supuesto con las comodidades del siglo XXI. Ejemplos: Internet inalámbrico en cada habitación, televisión LCD con 63 canales que cuentan con programación en 12 idiomas diferentes y el infaltable pago por evento con una selección de 150 películas.

Si bien Napoleón no es uno de los hoteles más caros y lujosos de París, cuenta con habitaciones espaciosas, tina de mármol, servicio a la habitación y al huésped las 24 horas, y si se tiene un poco más de suerte (y de presupuesto) una estupenda vista al Arco del Triunfo y a la Torre Eiffel desde el balcón.

DATA

Hotel Napoleón
Avenue de Friedland 40
París, Francia
Tel. 01 5668-4321
www.hotelnapoleonparis.com





Gastronómicamente hablando, la sencillez es uno de los estandartes de este hotel, ya que el Bivouac-Café, comandado por el chef Olivier Legentil, destaca por sus platillos sin complejidades con sabores del sur de Francia. Se pueden degustar ya sea en el salón estilo inglés que por la tarde-noche se transforma en un Lounge Bar, o bien durante el verano, en la terraza, donde la vista al Arco y una copa de cognac redondean la experiencia.

La habitación invita a quedarse por un buen rato, pero no debo olvidar que estoy en París y que Champs Elisées me espera a tan sólo unos pasos de la puerta. Volteo a esa mullida sala afrancesada que mira coqueta hacia la ventana, tomo la sombrilla y me dispongo a salir.



4° Festival de Cine y Gastronomía
Huatulco Food and Film Festival



Grandes invitadas: Yolanda Montes "Tongolele" y Diana Kennedy, investigadora gastronómica.

Entre playas de suave arena, sol radiante, luminarias y sabores de la costa oaxaqueña, se llevó a cabo la cuarta edición del Huatulco Food and Film Festival, donde se conjugaron el séptimo arte y la vida gourmet.

Por Fabiola de la Fuente

Quien piensa que la gastronomía y el cine no tienen nada que ver, no puede estar más equivocado. Sólo falta recordar filmes épicos como Vatel, El Festín de Babette, Como agua para chocolate, y muchas otras cuyo protagonista es el buen comer.

Leopoldo Soto, un apasionado del arte fílmico, y por supuesto del arte gastronómico, llevó a cabo por cuarta ocasión en Bahías de Huatulco, este evento que conjuga sus dos grandes pasiones. Su intensión al dirigir este festival, comenta, es la de ofrecer un escaparate y reconocimiento a las más trascendentes propuestas contemporáneas del mundo, en torno a la imagen y el sonido, los aromas y los sabores, así como ofrecer una fiesta donde se involucran los cinco sentidos.



Leopoldo Soto, director del Festival junto con Diana Kennedy en la presentación del libro "Los Sabores de Oaxaca" en el que la investigadora de gastronomía mexicana plasma los sabores del estado.

Luminarias, películas y sabores

En cada edición del festival hay figuras invitadas, y este caso no fue la excepción. Yolanda Montes "Tongolele", quien desde finales de los cuarentas protagonizó con sus danzas y su exotismo, más de 25 películas del cine de oro en México; así como el primer actor Rafael Inclán que ha actuado en más de 80 películas, además de obras de teatro como "Cena de Reyes", proyecto reciente donde protagonizó a un chef.

Para abrir el festival, se proyectó la película brasileña "Estómago", que fue premiada en el Festival de Valladolid y el corto "Pichón Imposible", ganador del festival de Montreal 2009.

Muestra gastronómica y archivo de familia

Al día siguiente, en Playa la Entrega, los restaurantes de la zona organizaron una muestra gastronómica en donde los camarones endiablados, el pescado a la talla, los langostinos al ajillo y un sin fin de mariscos fueron las luminarias de la ocasión.

Al caer la tarde, la investigadora de cocina mexicana Diana Kennedy, presentó su libro "Los Sabores de Oaxaca", con el que asegura, no sólo conoció ingredientes extraordinarios, sino rincones mágicos del estado.

Por la noche, en el Sky Lounge del Hotel Quinta Real, como primicia del festival, se presentó el documental "Juliette en la escuela de cocina", de Juan Luis Buñuel, donde se hace una semblanza de los aprendizajes culinarios en París de la nieta de Luis Buñuel. Para cerrar la velada, unos martinis a la manera del cineasta (Buñuel) con el que se proyectó un breve corto donde él mismo explica como prepararlos.



El primer actor Rafael Inclán, demuestra sus dotes culinarias con sus camarones al mezcal.

Sabores y aromas de la costa **oaxaqueña** se **amalgamaron** con **películas** referentes al **arte culinario.**

El día de España

El tercer día del festival se llevó a cabo un concurso de paellas en el campo de golf Tangolunda, en donde el ganador, elegido por el jurado conformado por la Sra. Kennedy y los chefs Alberto Aguilar del restaurante El Convite de la Ciudad de México y el Chef Frederic Bergerault del restaurante Los Bigotes de Huatulco, fue el Lic. Guillermo Ugarte con su paella "Huatulco de día".

Por la noche en la Marina Chahué, se proyectaron 2 filmes. La película española Dieta Mediterránea, de Joaquín Oristell, una comedia en donde como en muchas casas y restaurantes, lo más interesante pasa en la cocina. Y Fuera de Carta, otra comedia española de Nacho G. Velilla en la que un chef que creía su vida perfecta, recibe una visita inesperada que le cambia por completo el esquema.



La gastronomía de Huatulco, destaca no sólo por sus variedades de pescados y mariscos, sino por la gran cantidad de frutas tropicales que se dan en la región.



Arriba: Paella Negra de Javier Olivo, ganadora del Tercer Lugar en el Concurso de Paellas llevado a cabo en el Club de Golf Tangolunda. Abajo: Una de las concursantes muestra el maíz criollo de la región, y el tlascalate, una bebida prehispánica típica de Oaxaca elaborada con cacao y hueso de mamey.









Leopoldo Soto, director del Festival, entrega premio a Guillermo Ugarte, ganador del concurso de paella. La Señora Montes "Tongolele" fue una de las luminarias invitadas al festival. Preparación prehispánica.

Cierre de concurso

El cuarto y último día del festival, la comida corrió a cargo de la señora Montes "Tongolele" y Rafael Inclán, quienes en la cocina del restaurante Don Porfirio, mostraron sus dotes culinarias con la preparación de platillos de su autoría.

Por la noche, se celebró la 5ª edición del concurso de Cocina Prehispánica que por cuarta ocasión se lleva a cabo en el marco del Food and Film Festival. En dicho concurso, participan restaurantes de la región, tanto con un stand como con platillos en los que la premisa era la investigación y la elaboración de preparaciones apegadas en mayor medida, no sólo en ingredientes, sino en técnicas y utensilios a la cocina previa a la Conquista.

El ganador del primer lugar, con el platillo 3 culturas Identidad de México, fue el chef Gustavo González, del Hotel Barceló. Aunque todos los participantes demostraron un gran profesionalismo y pasión a la hora de cocinar, ya que no sólo se limitaron a crear el platillo que concursaría, sino que elaboraron bebidas y degustación de productos para quienes íbamos de curiosos.

Ya con una noche llena de estrellas y un clima inmejorable, se llevó a cabo la clausura del festival con la proyección nuevamente de la película "Estómago", en donde los platillos con leche de coco y especias, nos transportaron de las Bahías de Huatulco a las playas de Río de Janeiro. Tanto poder tiene no sólo el cine, sino también la comida.

En el **marco** del festival se realizaron el **Concurso de Paellas** y el **Concurso de cocina prehispánica.**


Recupera tu colágeno de manera natural.
megaSpa Collagen Plus
Regala belleza y ten siempre un último modelo.
A partir de los 30 años de edad nuestro cuerpo deja deproducir paulatinamente colágeno, por lo que la piel comienza a perder humedad y tensión, dando inicio al proceso de envejecimiento.
A través de esta nueva terapia lumínica de rejuvenecimiento que trabaja a 633 nanómetros, con estos equipos únicos en Latinoamérica se estimula de manera natural la producción de colágeno en las células de la piel logrando increíbles resultados.
ANTIAGE . SLIMMING
Exclusivo Vibro Plate
Beneficios
• Reduce las líneas y las arrugas
• Mejora la estructura de la piel
• Reconstruye una red colágena sana
• Tensa la piel (previene la celulitis)
• Da a la piel un aspecto fresco y terso
That'so cosmetics
megaSpa Collagen Plus
megaSun
evian
devoted creations
q-med
VISITA NUESTRAS SUCURSALES EN WWW.MEGASPA.COM.MX
Informacion, Venta de Equipos y Franquicias – Info@megaspa.com.mx – Tel: (55) 3097-2206

Best values
Los vinos de precio-calidad

Por Jesús Diez

Siempre al hablar de vinos, tenemos la costumbre de incluir los precios en su concepción, ya que tenemos la idea de que mientras se encarece el precio, mayores son sus cualidades, lo cual no es completamente cierto, ya que se pueden encontrar vinos de muy buena calidad a precios muy económicos. De hecho el concepto europeo de consumo alto de vinos, no se refiere a los vinos de las denominaciones de origen, sino a los vinos de elaboración en las diferentes zonas que les suelen llamar vinos de la casa, que aparte de ser económicos son realmente buenos para consumirlos diariamente.

La idea de que un vino tenga un precio accesible, radica primeramente en que la calidad de la uva sea suficientemente buena para elaborar un vino de categoría, sin que los parámetros de precio se eleven demasiado, por ello las grandes bodegas del mundo con sus grandes producciones en volumen, tienen vinos económicos y vinos Premium para satisfacer todas las necesidades del mercado.

La diferencia de un vino económico de otro de alto precio, radica muchas veces en el volumen que se tiene en la producción, ya que como sabemos, a mayor volumen los costos bajan, obteniendo productos de buenas características, sin demeritar su calidad, ya que ésta está determinada en gran parte por la maduración de la uva, por ello las grandes bodegas se pueden dar el lujo de elaborar vinos de menor precio.

Otro de los factores para que los vinos sean de precio económico es su rápido proceso, por ello mientras más rápido salgan de la bodega elaboradora mucho mejor y más rápida será la recuperación de la inversión. Los procesos de bodega se hacen más velozmente ya que han suplantado algunas técnicas de elaboración por otras, como es el paso por barrica que hoy en día lo suplantan por la mecánica inversa, es decir, en lugar de llevar el vino a la madera, se lleva la madera al vino por medio de duelas de madera dentro de los tanques de fermentación o bien por los famosos chips que sirven para dotar al vino de cierta cantidad de taninos para que obtengan su corpulencia, aromas y sabores.

Los vinos económicos también tienen un envase diferente, la botella suele ser de línea para abaratar costos, las etiquetas pequeñas, concisas y de fácil entendimiento. Y por último, una de las cosas que más nos llama la atención, muchas veces están aislados del exterior con un tapón sintético de infinidad de colores, o bien por taparosca, haciendo a estos vinos ligeros, alegres y joviales en su presentación. En general, los vinos económicos gozan de una muy buena acidez resultado de su rápido proceso y su maduración temprana, haciéndolos fáciles de beber para cualquier persona, por ello es importante iniciar con vinos de este estilo cuando empezamos a consumir este preciado líquido.

Un punto importante es que los vinos de etiqueta de bajo precio no tienen menos propiedades para el cuerpo que los vinos caros por lo que podemos tener los mismos beneficios.

Un punto clave para saber qué tintos y blancos económicos del mercado tienen buena calidad, es probándolos. Valoremos los vinos por lo que son y por lo que nos hacen disfrutar, no por el ego que nos pueden inflar.



Hoya De Cadenas

La uva tempranillo desarrollada en diferentes zonas da expresiones diferentes como es este caso. De colores violáceos vivos y aromas a especias como clavo, pimienta y canela, con un dejo de regaliz. La madera balanceada y limpia en bajo nivel, de carácter húmedo en nariz. Ligero en boca, bien equilibrado y con buen tanino. Perfecto con cortes de carne a las brasas.

Región: Utiel-Requena, Valencia, España
Bodega: Vicente Buendía
Precio: 60 pesos
Uva: Tempranillo



Las Moras Malbec

Característica uva de Argentina de elaboración típica en esas tierras, de color intenso y notas en nariz de bosque bajo, liquen, musgo y champiñón. En boca de buena corpulencia y tanino bien logrado, buen retrogusto y equilibrio. Perfecto con un asado en la casa de campo, o con platillos a base de hongos.

Región: Mendoza, Argentina
Bodega: Finca Las Moras
Precio: 60 pesos
Uva: Malbec

Viña Enterizo

El característico aroma de animal es perceptible en este vino de color rojo rubi intenso con ribetes atejados. Con más atención se detectan aromas de bosque bajo como musgo y setas, especias como canela y anís con un dejo de clavo y pimienta. En boca es robusto y con buen tanino, expresión del terruño muy notoria. Perfecto con una arrachera.

Región: Utiel Requena, Valencia, España
Bodega: Coviñas
Precio: 60 pesos
Uva: Tempranillo, Bobal y Garnacha



Furia Malbec

La Malbec argentina reconocida en todo el mundo por su versatilidad al maridaje y por sus buenas elaboraciones, nos llega con este vino de expresión intensa a frutos rojos y negros con tonalidades violáceas. En boca su estructura es amplia y de buen tanino con recuerdos de aromas de nariz adicionando los recuerdos de bosque. Perfecto con carne estofada.

Región: Mendoza
Bodega: Finca La Celia
Precio: 60 pesos
Uva: Malbec







Magallanes Malbec

Argentina es uno de los mejores exponentes para los vinos económicos, y una de las uvas que mejor se da es la malbec. De color rojo cereza, brillante con matices frambuesa; de aroma a flores rojas y frutos rojos. En boca es sutil y de tanino amable con recuerdo de los aromas de nariz. Perfecto con pastas, risotto y paellas.

Región: Argentina
Bodega: Finca la Celia
Precio: 60 pesos
Uva: Malbec

Villa María Sauvignon Blanc

De la región más austral nos llega este sauvignon blanc de elaboración fresca y moderna con extravagantes aromas de lichi, maracuya y gran cantidad de flores blancas. De color amarillo pálido con tendencia al incoloro y de gran avidez en boca, recordándonos las frutas de nariz. Perfecto con un buen cevíche.

Región: Nueva Zelanda
Bodega: Villa María
Precio: 145 pesos
Uva: Sauvignon blanc

Black Swan Cabernet-Shiraz

South Australia es una zona donde el desarrollo de uvas elegantes como la Shiraz y Cabernet Sauvignon va en crecimiento. En la región, estas variedades presentan buena acidez y aromas de ciruela poco madura. En boca es sutil y armónico de baja potencia pero con un paso largo por boca, expresión abundante y largo post gusto. Ideal con pescados con salseo intenso como tamarindo, o salseo de mezcla de chiles.

Región: South Australia
Bodega: McGuigan Simeon Wines
Precio: 111 pesos
Uva: Cabernet-Shiraz



Nebbiolo La Cetto

La perfecta adaptación de la Nebbiolo en México hace que la expresión de la uva sea perfecta. Con notas de frutos muy maduros como higo y dátil y frutos negros maduros como las ciruelas y las moras, nos llega esta elaboración de este varietal. De expresión típica del terruño del Valle de Guadalupe. Es ideal con platos como mancha manteles.

Región: Ensenada, Baja California
Bodega: L.A. Cetto
Precio: 160 pesos
Uva: Nebbiolo





Faustino VII

Los vinos de Rioja tienen exponentes que nos ayudan a encontrar nuestros gustos en los vinos, por ello, este tipo de vinos tradicionales nos recuerdan las elaboraciones de antaño. De color ligeramente teja en los ribetes, de buena carga de aromas a frutos rojos y madera bien integrada, los taninos sutiles y pulidos lo hacen equilibrado. Perfecto con una carne al horno.

Región: Rioja
Bodega: Bodegas Faustino
Precio: 175 pesos
Uva: Tempranillo

Semillon Casa Madero

La uva semillon es difícil de elaborar en nuestras tierras tan llenas de sol, pero encontró su perfecto clima en la zona de Parras Coahuila. De ahí su gran elaboración que encontramos en el mercado. De color amarillo paja, brillante y limpio, notas aromáticas a guayaba, durazno, flores blancas y cítricos. En boca es largo y con un dejo amargo que nos ayuda a maridar con una ensalada de varias lechugas.

Región: Parras Coahuila
Bodega: Casa Madero
Precio: 170 pesos
Uva: Semillon





Barbera Santo Tomás

Siguiendo con la expresión de las variedades italianas tenemos otra uva de perfecta adaptación en nuestro país como es la Barbera, sobre todo en la zona del valle de Santo Tomás. De aromas elegantes y armónicos en nariz, con expresión a ciruelas y notas de humo que brindan una elegancia fuera de lo normal para un varietal de este precio. Perfecto con albóndigas al chipotle, quesadillas de huitlacoche o filete a la pimienta verde.

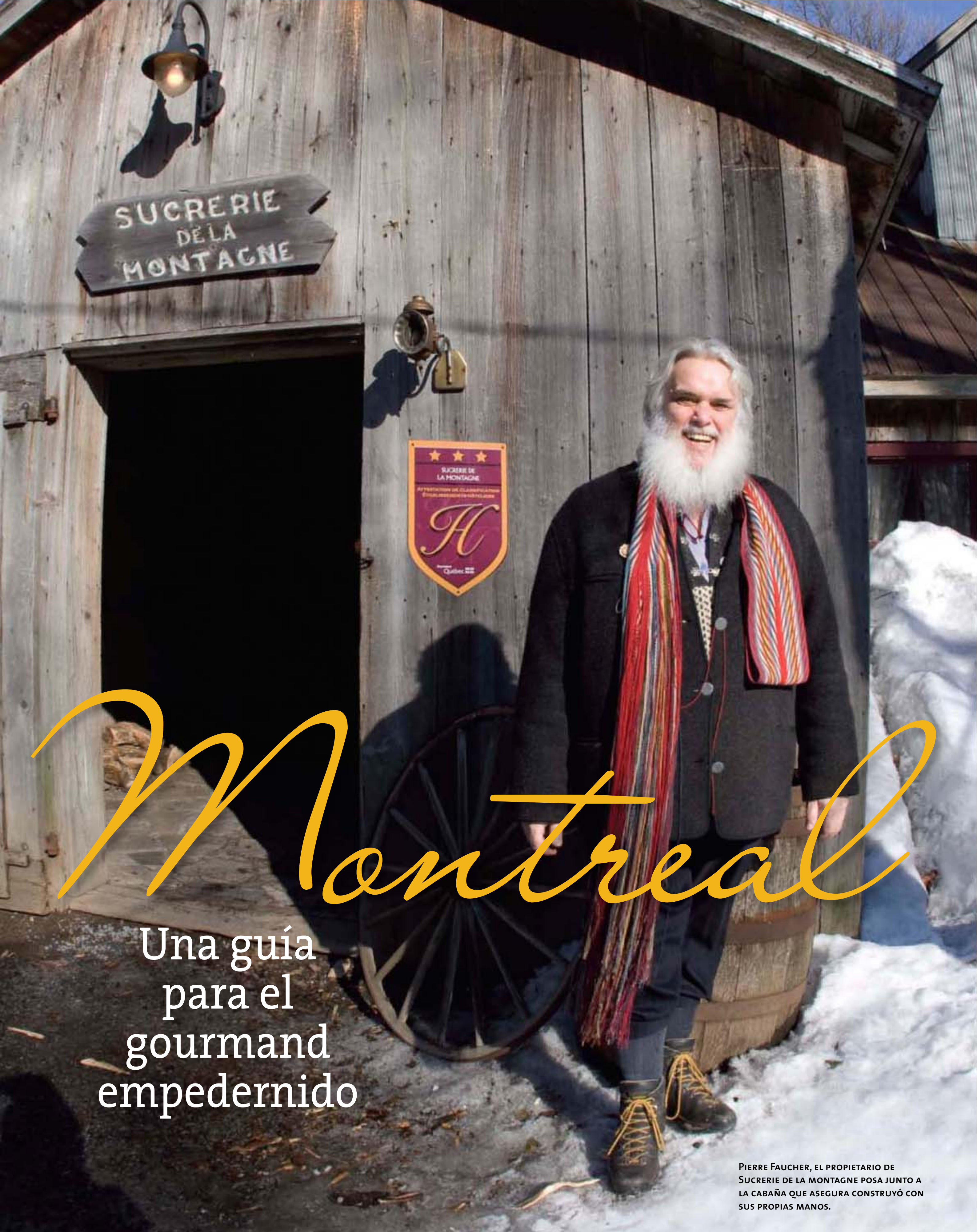
Región: Ensenada, Baja California
Bodega: Santo Tomás
Precio: 186 pesos
Uva: Barbera

Reserva Real

La reingeniería que está haciendo la vinícola Casa Pedro Domecq, se ve reflejada en este vino de tonos rubí intensos y gran brillantez. Los aromas de frutos rojos y negros son notorios, así como de madera bien balanceada. En nariz los frutos dejan paso a las especias como canela y pimienta rodeadas de vainilla. En boca los taninos están armónicos y se recuerda por largo tiempo los aromas de nariz. Perfecto con cortes de carne no grasosos como en una parrillada.

Región: Ensenada, Baja California
Bodega: Casa Pedro Domecq
Precio: 165 pesos
Uva: Merlot y Petit sirah





Montreal

Una guía para el gourmand empedernido

Pierre Faucher, el propietario de Sucrerie de la Montagne posa junto a la cabaña que asegura construyó con sus propias manos.

Un destino famoso gracias a sus eventos culturales, sus pintorescos barrios y sus deportes en nieve, que ahora nos revela uno de sus perfiles no tan conocidos pero por demás extraordinarios: una gastronomía en donde lo rústico y lo cosmopolita, se amalgaman dando resultados dignos de los más exigentes paladares viajeros.

Por Fabiola de la Fuente. Fotos: Fernando Gómez Carbajal



En el Mercado Jean-Talon los granjeros venden directamente sus productos.

Montreal, la ciudad más grande de la provincia de Québec, y la segunda francoparlante más poblada del mundo, se encuentra localizada en una isla que lleva el mismo nombre, entre el río San Lorenzo y la Rivère des Prairies. Fue considerada hasta finales de los años sesenta, como la capital financiera e industrial de Canadá, hasta que en los setenta, la anglófona Toronto, les quitó tal estafeta, cuestión que aún a la fecha ha provocado que las ciudades no sean las mejores amigas...

Hoy en día, Montreal sigue siendo una ciudad muy cosmopolita, ya que la población cuyo idioma natal no es ni el inglés ni el francés, va en aumento, se dice que más del 30% lo que se resume, no sólo en una gran diversidad cultural, sino en una inmensa variedad gastronómica que se encuentra en cada esquina. Por ello, este artículo no pretende revelar datos generales del destino, sino más bien explotar dicha riqueza culinaria, dándole al lector una breve guía de productos y rincones gourmet que no se puede perder.

Buenos hábitos

Uno de los detalles culinarios más importantes a considerar en Montreal, es que el consumo de productos locales es de vital importancia para sus habitantes, ya que hay una gran conciencia con respecto a apoyar al campo de la región y a sus productores, y así lograr una economía más sana y sustentable. Los productos locales más populares son el vino, la cerveza, la sidra, por supuesto el jarabe de maple, el pato, los quesos, algunas carnes de casa como el bisonte y el venado, y por supuesto una gran variedad de hortalizas del lugar.

Definitivamente uno de los mejores lugares para comprar productos de esta índole es Le Marche de Saveurs, un supermercado que cuenta con una selección de más de 7,000 productos locales artesanales elaborados por alrededor de 400 productores y transformadores de producto. Además cuenta con una sección de libros especializados, y artículos para la cocina. Esta es una estupenda opción si no se quiere comer en un restaurante, ya que venden comida preparada, así como quesos y embutidos, que sobre todo en primavera resultan ideales para degustarse en alguno de los parques cercanos, o bien, en la intimidad de la habitación del hotel con una buena copa de vino.

Lista de compras

(Indispensables en Le Marche de Saveurs)

- De los más de 250 quesos artesanalaes, recomiendo encarecidamente el Tomme de Grosse y el Chevre Noir
- Sidra de manzana de hielo
- Terrinas de bisonte o caribú con sidra de hielo
- Ganache de maple con flor de sal
- Rillete de emu
- Mantequilla de maple
- Mermelada de rhuibarbo
- Salchichas con Chianti o Chardonnay

Justo enfrente de Le Marche de Saveurs, está el mercado Jean-Talon, donde además de ser atendido por los granjeros en algunos de los puestos, podrá encontrar jarabe de maple a muy buenos precios, entre otras joyas como una tienda de especias muy bien surtida llamada Olives & Épices, una librería específicamente de cocina y justo a la salida, un puesto de salchichas de pato, jabalí y bisonte que son una delicia.

En cuestión de restaurantes, A/X Cuisine du terroire, es uno de los más representativos, ya que el Chef Olivier de Volpi, promue-



Cuando los puestos no tienen el nombre del granjero quiere decir que pertenecen a distribuidores.



La cocina en Ducrerie de la montagne es campestre y cambia todos los días. Aquí, salchichas de bisón, chutney, shepperd´s pie y caribú, una bebida de la casa.



El Chef Olivier de Volpi posa junto a su invitado, el chef Serge Rourre con quien realizó platos para la Fête de la Lumière, llevada a cabo en noviembre.

ve en su cocina el uso de ingredientes locales de estupenda calidad, y en su cava, los mejores caldos canadienses. Como detalle que se agradece, en la planta alta del restaurante hay un bar muy trendy llamado Suite 701, en donde sirven unos martinis de albahaca con frambuesa y de pepino con sake y vodka ideales para seguir la velada.

Continuando con los productos locales, pero ya de forma más específica, hay algunos que no se puede perder:

Maple

Se dice que los indios ya degustaban las mieles de este árbol desde antes de la llegada de los colonizadores, y la leyenda cuenta, que el descubridor fue un hombre, quien en medio de un berrinche en contra de su pobre esposa, lanzó el tomahawk (hacha) a un árbol, abriendo la corteza, de la cual brotaría el preciado jarabe...

Hay cinco tipos, el extralight, el light, el médium, el ambar y el oscuro. El que más recomiendan los locales para cocinar es el ambar por su sabor intenso, y para rociar los hotcakes, el favorito es el médium o bien la mantequilla de maple, ideal para untar. Según la temperatura a la que se maneje el jarabe, se obtienen posteriormente la mantequilla, el azúcar y el azúcar granulado.

Definitivamente el emporio de productos del arce, o sea el árbol de maple, es Maple Delight, donde hay no sólo un museo dedicado al maple, una infinidad de delicias elaboradas con este producto, como helados, tes, pasteles, chocolates, mostazas, patés, salmón, cerdo, y gran variedad de aderezos, sin olvidar por supuesto los jarabes, que Milena, la amable anfitriona, les dará a catar.

Sin dudarlo, en cuestión restauradora, la opción es La Sucrerie de la Montagne, una cabaña con capacidad para 400 personas (y se llena) que ofrece comida tradicional de Montreal. Está un poco lejos de la ciudad pero el viaje bien vale la pena. Pierre Faucher, el propietario, es un pintoresco montañés que asegura construyó esa cabaña, y las demás que ofrecen alojamiento a los visitantes, con sus propias manos. El menú aquí cambia prácticamente a diario y las abundantes porciones son servidas al centro para compartir. Inmejorables las conservas y la catsup casera, el grillade (tocino de lomo), el caribú (una mezcla de vino blanco, tinto, vino de blueberry y whisky blanco), el pay de azúcar y los hot







En sentido del reloj: El hijo de Pierre elabora paletas de maple muy a su estilo en Sucrerie de la Montagne. Degustación de cervezas artesanales en Benelux. Pollo a la cerveza de Mechant Boef, un clásico que no puede perderse.

cakes, eso siempre hay. En época de nieve, no se puede perder las paletas de miel de maple, elaboradas con el jarabe caliente, que se vierte sobre la nieve, solidificándose de inmediato. También hay una tienda de souvenirs que es indispensable visitar.

Cerveza

Sin duda uno de los productos más socorridos no sólo en Montreal, sino también en el mundo sibarita. En esta ciudad la cerveza es cosa seria, ya que le rinden honor con el Festival Mundial de la Cerveza que se celebra año a año y además esta metrópolis reúne una amplia gama de pubs aptos para degustar cerveza y la mayor y mejor selección de cervecerías de especialidad o micro-breweries de Canadá.

Uno mis rincones cerveceros favoritos es Benelux, tanto por su selección de cervezas artesanales que se elaboran ahí mismo como por su imagen y arquitectura. Aquí Benoit Mercier, el maestro cervecero a quienes todos conocen simplemente como "Ben", elabora 12 cervezas diferentes, al estilo de Bélgica y del norte de Estados Unidos, aunque en ocasiones tienen algunas cervezas especiales por estación. La más popular de sus creaciones es la Saison, muy frutal y especiada, aunque yo sugiero probar las más posibles, cuestión que se puede hacer conservando la elegancia con el sampling que abarca 5 tipos: 2 estilo Belga que incluye la Saison; The hooligan (tipo inglés); la Stout (también tipo inglés) y la Blond. Aquí la comida no es la gran cosa ya que sólo hay paninis y hot dogs.

Ahora, que para comer y beber bien, está Mechant Boef, un bistró con buena música, estupenda comida, y una buena selección de cervezas de Montreal. El plato que se lleva la noche es el pollo a la cerveza, que llega



Arriba: pan hecho en casa con carne ahumada de Schwartz´s, a la izquierda un frasco con especias que usted puede llevar a casa para tratar de igualar el sabor de este tradicional plato. Abajo: el vino de hielo es uno de los productos más cotizados de la región por su complejo proceso y exquisito sabor.



a la mesa entero, horneado, y cómodamente sentado sobre una lata de donde surgen los efluvios de cebada que aromatizan al ave, sólo hay que considerar que el platillo en cuestión tarda un poco en su preparación, por lo que sugiero ordenarlo antes que nada. Para acompañar o para picar no hay nada mejor que la Poutin, un plato típico de Québec elaborado a base de papas a la francesa, queso fundido y salsa de carne.

Queso y vino

Québec es una provincia no sólo vinícola sino quesera, y existen una ruta del vino y una ruta del queso. Cerca de Montreal, hay tanto vinícolas como queserías que vale la pena visitar, pero es recomendable rentar un auto y hacerse de un mapa para no perder la ruta.

Lo interesante en los vinos, es que las más de 30 vinícolas de Québec, han tenido que experimentar con otras uvas que no son vitis-vinífera, por el frío clima, por lo que no se extrañe si no encuentra Cabernets sauvignons o Merlots, en su defecto las variedades más utilizadas tendrán nombres algo ajenos, como Vidal y Seyval que son las más populares de la región.

Si bien no es un vino como tal, no puede perderse la sidra de hielo, elaborada en época de invierno con manzanas congeladas, siguiendo básicamente el proceso del vino de hielo. En verdad una delicia que resulta magnífica para la hora del postre, o como digestivo.

En cuestión de compras, hay diversas tiendas que venden vinos locales, por lo que no le será difícil encontrar alguna de su agrado.

PARA MÁS INFORMACIÓN:

- www.routedesfromages.com
- www.quebecwines.com
- www.saq.com

Otros rincones imperdibles

Schwartz´s

En este recinto se hace honor a la carne ahumada, en donde aseguran los propietarios han degustado personalidades como Angelina Jollie, Tina Turner y Halley Berry por tan sólo mencionar algunas. Recientemente, este sencillo restaurante, que es atendido por sus propietarios, cumplió 80 años sirviendo brisket marinado en especias por 10 días, co-

DIRECTORIO

- **Le Marche des Saveurs**
280 Place du Marche du Nord.
www.lemarchedessaveurs.com
- **AIX Cuisine du Terroir**
711 côte de la Plas dArmes.
www.aixcuisine.com
- **La Sucrerie de la Montagne**
300 rang Saint Georges, Rigaud.
www.sucreriedelamontagne.com
- **Benelux**
245 Sherbrooke Ouest
www.brasseriebenelux.com
- **Mechant Boeuf**
124 St. Paul Street.
www.mechantboeuf.com
- **Schuartz´s**
3895 St. Laurent Blvd.
- **Le canard libéré**
4396 St. Laurent Blvd.
www.canardsdulacbrome.com
- **Les Touillers**
152 Av. Laurier Ouest.
www.lestouillers.com
- **St. Viateur Bagel**
263 St. Viateur W.
www.stviateurbagel.com

cinado al horno por 8 horas y posteriormente al vapor por otras tres. Los sándwiches son también espectaculares, ya que no sólo la carne, sino el pan fresco hecho en casa y las papas elaboradas al momento, redondean la experiencia. Si quiere llevarse lo más parecido a ese glorioso sabor a carne ahumada a casa, puede comprar un bote de especias Schwartz´s a 4 dólares canadienses. Aquí aseveran son las mismas con las que marinan la carne... ¿será? Por cierto, en este lugar sólo aceptan efectivo y es apto para desvelados, ya que los fines de semana cierra tarde.

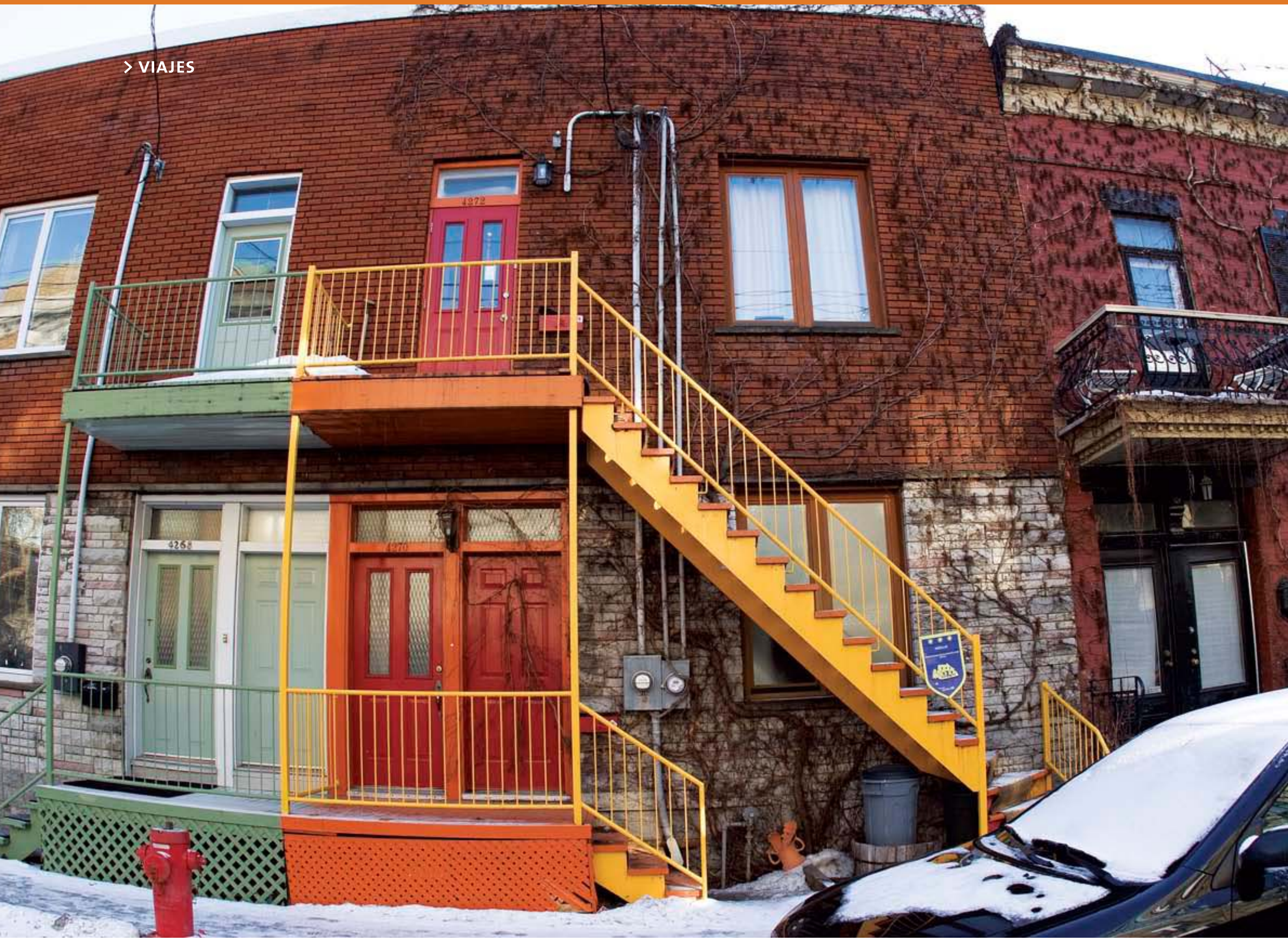
St-Viateur Bagel

Un clásico de los locales a la hora del desayuno. Los bagels se hacen a mano, en horno a leña, por lo que el sabor es verdaderamente único. Hay algunos rellenos, pero mi recomendación es probarlos solos, o si acaso con una buena compañía... Existe tanto la



Arriba: los bagels de St-Viateur, son un clásico para el desayuno en Montreal, se elaboran a mano cada día varias veces al día. Abajo: costillas de cordero orgánico con microgreens de A/X en donde la premisa es utilizar productos locales ultra frescos.





Pleteau-mont-royal es uno de los barrios más populares de Montreal, destaca por sus escaleras exteriores y sus fachadas coloridas. Se dice que esta zona es de las más seguras del mundo, por lo que las puertas prácticamente siempre permanecen abiertas.

versión en tienda, que es únicamente para llevar, o están otras dos opciones de tienda con cafetería, donde uno se puede instalar si es que encuentra lugar.

Le Canard Libéré

El llamado Templo del Pato que ofrece más de 600 metros cuadrados de tienda donde seguramente verá perfiles del ave que nunca habría imaginado. Aquí lo recomendable por supuesto es el foie gras, el confit de pato, el magret, y en cuanto a delicatessen, el jamón serrano y el salami de pato son una locura.

Dos ventajas de la tienda: la primera es que todo viene empacado al vacío, por lo que uno lo puede transportar a México sin problemas, y la segunda, no menos importante, es que hay un menú diario a muy buen precio, que vale la pena degustar. Si hay sopa de wonton de pato, o poutine de confit, no dude en probarlos.

Le Touillers

Una tienda especializada en objetos gastronómicos que ha ganado varios premios de diseño. Igual si no va con la intensión de hacer este tipo de compras, vale la pena visitar el lugar, le aseguro que no se arrepentirá, y también le aseguro, que no hay forma de que salga con las manos vacías. Si puede planear su viaje con tiempo, trate de conseguir espacio en una de las clases de cocina que dan aquí, ya que no sólo son impartidas por los mejores chefs de Québec, sino que por lo general terminan en gran tertulia con cena donde uno lleva el vino...

DÓNDE HOSPEDARSE

- **Hotel Nelligan**
  106 St. Paul Street.
- **Hotel Le Crystal**
  1100 Rue de la Montagne.
- **Fairmont The Queen Elizabeth**
  900 Rene Levesque Blvd.
- **Hotel St. Paul**
  355 Mc Gill.
- **Hotel de la Montagne**
  1430 Rue de la Montagne.
- **Opus Montreal Hotel**
  10 Sherbrooke Ouest



La perforación del hielo que llega a medir un metro de espesor se hace con un torniquete eléctrico. Posteriormente se pone la carnada en anzuelo, que atado a un hilo se amarra a una polea de madera que se mueve a visando cuando pica un pez.



Chinatown

Como toda ciudad cosmopolita, en Montreal también encontramos un barrio chino, gracias a la migración de cientos de chinos que en un principio llegaron por la fiebre del oro, y posteriormente para la construcción de los trenes.

El barrio cuenta con algunos restaurantes interesantes, -de los que los locales recomiendan Chez Chine y Hanashima-, así como con pequeños supermercados que cuentan con vegetales y frutas muy exóticss para el paladar occidental.

Pesca Blanca

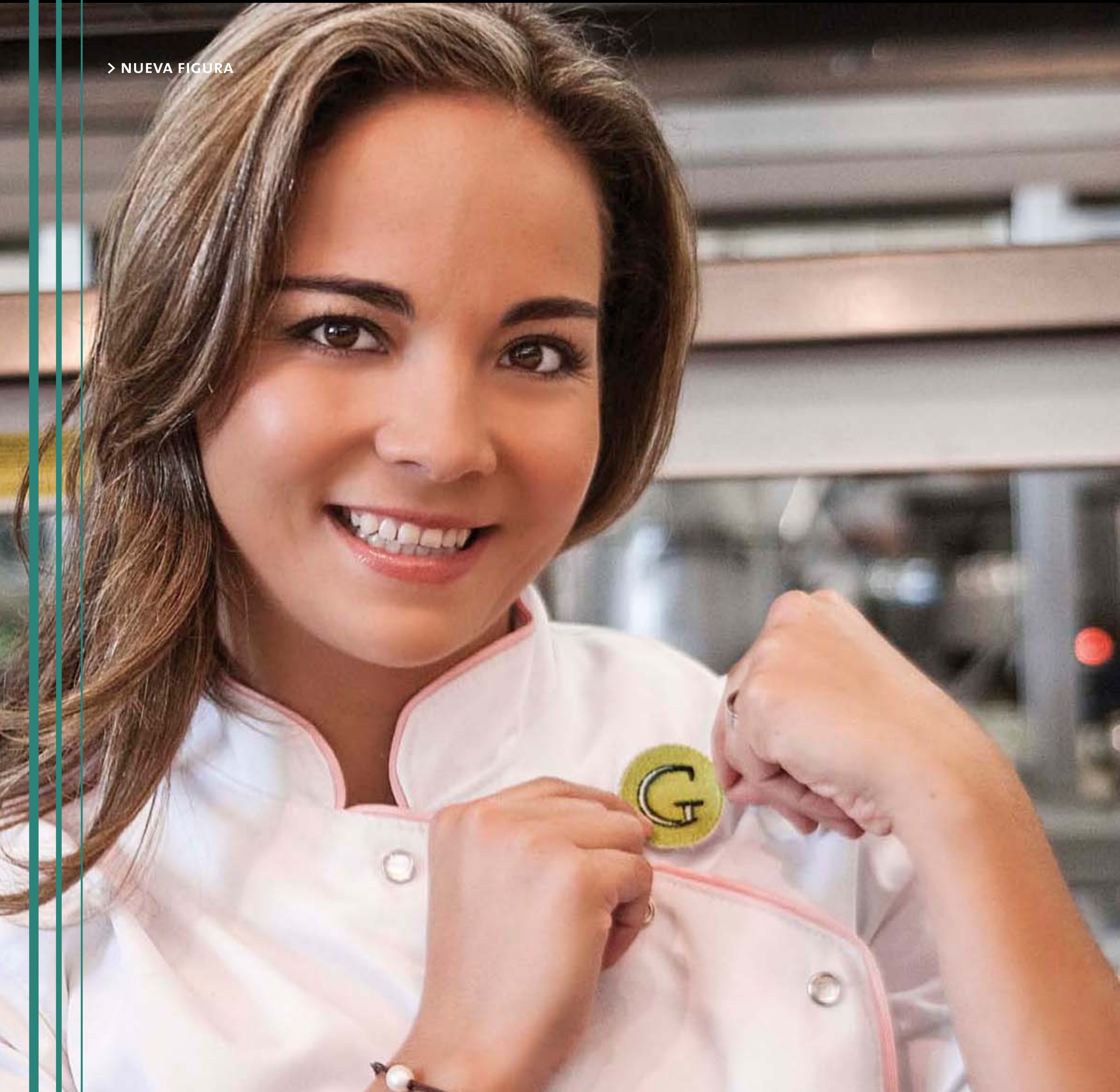
Más que un lugar es una actividad inaludible si visita Montreal en invierno. En Rigaud, a 50 minutos de la ciudad, se encuentra el Río Outaouais, que congelado logra formar una capa de 1 metro de hielo sobre la que se puede conducir hasta un camión. Hay pequeñas cabañas de madera con una chimenea en donde uno puede refugiarse de los menos 25 grados que llegan a hacer afuera. Contrario a lo que usted pudiera pensar, la técnica no es la que seguía el pequeño Chillie Willie quien con un serrucho lograba hacer un boquete en el hielo de proporciones épicas. El proceso es simple, con un torniquete se hace un agujero no muy grande, y ahí se pone una cuerda con una carnada.

Uno espera, y si se tiene suerte, un pescado o dos picarán. Lo mejor es cocinar ahí mismo el pescado fresco si se lleva un grill, o bien si no se pesca nada, apelar a la buena voluntad de los samaritanos que estén alrededor.

Un detalle, tiene que ir con alguien que tenga permiso para pescar. ●



Si no se tiene suerte para atrapar un pez, puede acercarse a algún buen samaritano para que le comparta de su comida. Aquí, tocino canadiense con frijoles dulces preparados con durazno y azúcar de maple.



No hay sexo débil

La ganadora de Desafío Gourmet que se realizó en el 2009 por primera vez en México, nos habla de cómo logró su sueño de tener un programa de cocina mexicana.

Por Angélica Hernández.

Ingrid Ramos tiene 30 años, algunos sueños cumplidos y otros por cumplir. Muchos de ellos tienen que ver con su carrera culinaria.

A Ingrid siempre la motivó mucho la gastronomía mexicana por la riqueza que tiene en sus ingredientes y sus raíces. Otra de sus pasiones es la cocina tailandesa por sus sabores y técnicas. Ambas, asegura, son su especialidad.

Trabajó tres años y medio en la cocina del restaurante China Grill, dentro del Hotel Camino Real con grandes maestros como Philippe Steinmann. Ahí fue dónde creció su amor por la cultura y gastronomía oriental, que posteriormente la motivó a tomar un curso de comida tailandesa en Grupo Ambrosía. Después de un tiempo fue chef ejecutiva de la Casa de Bolsa México dónde ofrecía cocina internacional con un poco de fusión. Al poco tiempo se convirtió en chef corporativo de la misma. Con el respaldo de 10 años de experiencia, Ingrid montó su propio negocio, un servicio de catering llamado "Punto fusión" con el que lleva un poco más de 4 años.

Sueños de una chef

Corría el mes de abril del 2008, cuando Ingrid se enteró por medio de un amigo del concurso que había lanzado el canal *elgourmet.com*, Desafío Gourmet, que se llevaría a cabo por primera vez en su edición mexicana. "Lo primero que pensé fue que era muy difícil, que seguro participarían muchas personas y sería casi imposible. Después me quedé pensando que yo siempre había querido que la gente supiera quién era Ingrid y lo que podía llegar a hacer, que me conocieran como la cocinera que soy", comentó. Decidió que era momento de arriesgarse. Ingresó su solicitud, de regreso le mandaron una clave para seguir con los siguientes pasos: entrevista de cultura general, gastronomía. "Los pasos fueron largos pero fáciles, no tuve problemas con las entrevistas y sabía que llevaría tiempo este proceso". Para la segunda etapa, le hablaron por teléfono para hacer las mismas entrevistas pero ahora frente a cámaras. "No tenía experiencia, sin embargo no fue tan malo el momento, supe como desenvolverme". Pasaron 2 semanas de incertidumbre e Ingrid no sabía que pasaría; siempre con el apoyo de su esposo y familia, supo mantener una actitud positiva. Por fin llamaron, le dijeron que era una de las 12 finalistas del concurso. Tenía que firmar contrato y hacer una serie de papeleos. "Ahí fue cuando cuando tomé conciencia, ya para ese entonces mis nervios crecían. Nunca se me va a olvidar porque me citaron el 9 de junio, justo el día de mi cumpleaños. Pensé: ¡que mejor manera de festejarlo!" Llegó el día de la prueba. Tenía un presupuesto, había que ir al mercado a comprar todos los ingredientes. "Siempre me ha gustado romper esquemas en mi cocina, me envuelvo mucho con los ingredientes. Pensé muy bien qué iba a comprar y me alcanzó perfectamente".

Cuando llegó el momento de cocinar, entró el chef Alfonso Cadena quien fungía como uno de los jueces a la prueba, los nervios de Ingrid fueron creciendo, ya que aún hoy se considera gran fan del chef rockero. Alfonso fue el encargado de calificar los platillos de Ingrid y también el encargado quien le comunicó que pasaría a la semi-final. "Festejé mi cumpleaños con esa noticia, le hablé a mi esposo, a mi mamá y a mis amigas". En esta etapa Ingrid comenzó a convivir con sus demás compañeros. Conoció a Lucy, una de sus



INGRID ES UNA APASIONADA DE LA GASTRONOMÍA, SOBRE TODO LA MEXICANA, QUE EN 2010, SERÁ EL EJE DEL PROGRAMA QUE LA TENDRÁ COMO PROTAGONISTA EN ELGOURMET.COM.

"Lo primero que pensé fue que era **difícil**, que seguro participarían **muchas personas** y sería **casi imposible** ganar. Pero decidí que era **momento** de **arriesgarme**."

compañeras con las que llegó a la semifinal de Desafío Gourmet. "Además de buena compañera, siempre la vi como buena contrincante. Debo confesar que le tuve mucho miedo en un principio y después me dije: ¡Ingrid por algo estás en la semifinal!". El día de la semifinal recuerda con orgullo su creación: Cordero glaseado con chutney de manzana y una gota de chocolate con blueberrys y mousse de dos chocolates con un shot de moras y crema batida. Ahí estuvo presente el chef Enrique Olvera, otra inspiración para ella. Para la tercera etapa ya sólo concursaban 3 personas: Linda Cherem, Mónica Beteta e Ingrid Ramos, cada una de ellas tenía que cocinar para los 4 jurados, Alfonso Cadena, Paulina Abascal y Enrique Olvera en un determinado lapso. "Sus comentarios se enfocaron en como yo rompía esquemas y en mi gusto por hacer cosas fuera de lo cotidiano".

"Los **comentarios** de los **jueces** se referían mucho a como yo **rompía esquemas** y en mi gusto por hacer **cosas diferentes**".

Después presenté un solomillo envuelto en hoja de plátano con salsa pibil y guarnición con croquetas de plátano macho y desfile de tres salsas. "Al terminar la prueba de platillos, los chefs se acercaron a decirnos sus secretos de cómo grababan para televisión. Cómo ven a las cámaras, cómo hay que ser detallista". La siguiente cita fue en los Estudios Churubusco para grabar el primer programa piloto de cada una de las tres finalistas. El ritmo fue agotador. Fue la primera en grabar, llevó la receta escogida por los jueces con anterioridad y su propia materia prima. Dio muy segura la bienvenida a su programa: "Cocina Mexicana". "Fue lo primero que se me vino a la mente, hubiera podido ponerle cualquier otro nombre pero sentí que ése me representaba totalmente". Su menú consistía en un Mero en costra de amaranto con fettuccini negro y salsa cruda de verduras con espuma de azafrán. "Todo estuvo a tiempo, siento que mi desenvolvimiento fue bueno, comencé muy nerviosa pero todo se fue calmando conforme pasaban los minutos, me pedían que sonriera todo el tiempo, creo que eso me falló en muchas ocasiones. Poco a poco comencé a sentirme más cómoda hasta que logré sentirme en mi programa".







Su desenvoltura ante las cámaras no fue inmediata, pero una vez que Ingrid se encuentra en el estudio, sonríe ante las cámaras y comienza una danza culinaria que seguro seducirá a los televidentes.

La siguiente cita se alargó un mes después, ya no había que llevar recetas, mandiles y ningún ingrediente, sólo era presentarse frente a los jueces y escuchar el último veredicto.

Salto al éxito

Llegó el tan esperado día, Ingrid fue acompañada por su esposo y familia.

"Soy muy devota de San Charbel, recuerdo haberle rezado toda la mañana, la espera se hizo muy estresante, creo estuve en shock hasta que escuché mi nombre, abrí los ojos y comencé a brincar, tenía mucha emoción, tanto compañeros como familia me abrazaban y felicitaban, fue uno de los días más emocionantes de mi vida. Me dijeron que la producción del programa se pondría en contacto conmigo". Ese día Ingrid festejo con su gente, sabía que venían muchas cosas por delante.

Ahora se dedica al cien por ciento en su empresa de catering y se prepara para su nuevo programa en *elgourmet.com* que llevará como título Cocina Mexicana Gourmet que se grabará a mediados del 2010. "No sé qué me espere más adelante. Pienso hacer mi mejor papel en la televisión y siempre poniendo en alto a la gastronomía mexicana. Tengo todo el apoyo de los chefs del canal y pienso aprender de ellos mucho y siempre", concluyó.

Agradecimientos: Colegio Superior de Gastronomía. Av. Sonora 189 Col. Hipódromo Condesa.


ATENTO COMANDO GOURMET,
LA CIUDAD TE NECESITA...
¡EN ESTA COCINA NO SE PUEDE HACER NI UN HUEVO DURO!
¿DELIVERY O SALGO? MI HELADERA ESTÁ VACÍA.
LE PODRÍAMOS ORGANIZAR UNA CENA SORPRESA A SOFI, NO?
LOS CHICOS NO QUIEREN COMER VERDURAS. ¿QUÉ HAGO?
¡¿QUÉ HACEMOS CON EL CUMPLE DE MAMÁ?!

Programación *elgourmet.com* **enero**

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
00:0	Desafío gourmet MX	Alquimia	West/USA	Asialatina	Pasteleria.mx II	Nueva generación	Las claves de Jorge Rausch
00:30	Yo, cocinero	Portugal y sus vinos	Las claves de Jorge Rausch	All uso nostro	El Club del Buen Beber	Cacao	Cacao
01:00	Cacao	Asialatina	Recetas y secretos de Narda	Cacao	Métogo Gross. Mini gateaux	Los fuegos con FM	Alquimia
01:30	ABC Gourmet. Sopas y guisos	Gourmet Grecia	Gourmet Responde II	Recetas rápidas	Comando gourmet	Cocina de Autor II	Cocina de Autor II
02:00	Francia y sus quesos	Métogo Gross. Mini gateaux	El placer de los sentidos	Los fuegos con FM	Las claves de Jorge Rausch	Asialatina	El Club del Buen Beber
02:30	Nueva generación	Recetas rápidas	Yo, cocinero	Portugal y sus vinos	Alquimia	Gourmet Responde	Pasteleria.mx II
03:00	West/USA	Comando gourmet	Desafío gourmet MX	Gourmet Grecia	Recetas y secretos de Narda	Gourmet Grecia	Comando gourmet
03:30	Pasteleria.mx II	All uso nostro	ABC Gourmet. Sopas y guisos	Notas de cata III	Gourmet Responde II	Recetas rápidas	Notas de cata
04:00	Cacao	Asialatina	Recetas y secretos de Narda	Cacao	Métogo Gross. Mini gateaux	El placer de los sentidos	Método Gross. Mini gateaux
04:30	ABC Gourmet. Sopas y guisos	Gourmet Grecia	Gourmet Responde II	Recetas rápidas	Comando gourmet	Recetas y secretos de Narda	Yo, cocinero
05:00	Francia y sus quesos	Métogo Gross. Mini gateaux	El placer de los sentidos	Los fuegos con FM	Las claves de Jorge Rausch	Desafío gourmet	West/USA
05:30	Nueva generación	Recetas rápidas	Yo, cocinero	Portugal y sus vinos	Alquimia	Portugal y sus vinos	Francia y sus quesos
06:00	West/USA	Comando gourmet	Desafío gourmet MX	Gourmet Grecia	Recetas y secretos de Narda	ABC G. Sopas y guisos	All ´uso nostro
06:30	Pasteleria.mx II	All uso nostro	ABC Gourmet. Sopas y guisos	Notas de cata III	Gourmet Responde II	Gourmet Grecia	Comando gourmet
07:00	Los fuegos con FM	Notas de cata III	Nueva generación	Francia y sus quesos	El placer de los sentidos	Recetas rápidas	Notas de cata
07:30	Cocina de Autor II	Cocina de Autor II	Cocina de Autor II	Cocina de Autor II	Cocina de Autor II	El placer de los sentidos	Método Gross. Mini gateaux
08:00	Desafío gourmet MX	Alquimia	West/USA	Asialatina	Pasteleria.mx II	Recetas y secretos de Narda	Yo, cocinero
08:30	Yo, cocinero	Portugal y sus vinos	Las claves de Jorge Rausch	All uso nostro	El Club del Buen Beber	Desafío gourmet	West/USA
09:00							
09:30							
10:00	Cacao	Asialatina	Recetas y secretos de Narda	Cacao	Métogo Gross. Mini gateaux	Portugal y sus vinos	Francia y sus quesos
10:30	ABC Gourmet. Sopas y guisos	Gourmet Grecia	Gourmet Responde II	Recetas rápidas	Comando gourmet	ABC G. Sopas y guisos	All ´uso nostro
11:00	Francia y sus quesos	Métogo Gross. Mini gateaux	El placer de los sentidos	Los fuegos con FM	Las claves de Jorge Rausch	Nueva generación	Las claves de Jorge Rausch
11:30	Nueva generación	Recetas rápidas	Yo, cocinero	Portugal y sus vinos	Alquimia	Cacao	Cacao
12:00	West/USA	Comando gourmet	Desafío gourmet MX	Gourmet Grecia	Recetas y secretos de Narda	Los fuegos con FM	Alquimia
12:30	Pasteleria.mx II	All uso nostro	ABC Gourmet. Sopas y guisos	Notas de cata III	Gourmet Responde II	Cocina de Autor II	Cocina de Autor II
13:00	Los fuegos con FM	Notas de cata III	Nueva generación	Francia y sus quesos	El placer de los sentidos	Asialatina	El Club del Buen Beber
13:30	Cocina de Autor II	Cocina de Autor II	Cocina de Autor II	Cocina de Autor II	Cocina de Autor II	Gourmet Responde	Pasteleria.mx II
14:00	Desafío gourmet MX	Alquimia	West/USA	Asialatina	Pasteleria.mx II	Gourmet Grecia	Comando gourmet
14:30	Yo, cocinero	Portugal y sus vinos	Las claves de Jorge Rausch	All uso nostro	El Club del Buen Beber	Recetas rápidas	Notas de cata
15:00	Cacao	Asialatina	Recetas y secretos de Narda	Cacao	Métogo Gross. Mini gateaux	El placer de los sentidos	Método Gross. Mini gateaux
15:30	ABC Gourmet. Sopas y guisos	Gourmet Grecia	Gourmet Responde II	Recetas rápidas	Comando gourmet	Recetas y secretos de Narda	Yo, cocinero
16:00	Francia y sus quesos	Métogo Gross. Mini gateaux	El placer de los sentidos	Los fuegos con FM	Las claves de Jorge Rausch	Desafío gourmet	West/USA
16:30	Nueva generación	Recetas rápidas	Yo, cocinero	Portugal y sus vinos	Alquimia	Portugal y sus vinos	Francia y sus quesos
17:00	West/USA	Comando gourmet	Desafío gourmet MX	Gourmet Grecia	Recetas y secretos de Narda	ABC G. Sopas y guisos	All ´uso nostro
17:30	Pasteleria.mx II	All uso nostro	ABC Gourmet. Sopas y guisos	Notas de cata III	Gourmet Responde II	Nueva generación	Las claves de Jorge Rausch
18:00	Los fuegos con FM	Notas de cata III	Nueva generación	Francia y sus quesos	El placer de los sentidos	Cacao	Cacao
18:30	Cocina de Autor II	Cocina de Autor II	Cocina de Autor II	Cocina de Autor II	Cocina de Autor II	Los fuegos con FM	Alquimia
19:00	Desafío gourmet MX	Alquimia	West/USA	Asialatina	Pasteleria.mx II	Cocina de Autor II	Cocina de Autor II
19:30	Yo, cocinero	Portugal y sus vinos	Las claves de Jorge Rausch	All uso nostro	El Club del Buen Beber	Asialatina	El Club del Buen Beber
20:00	Cacao	Asialatina	Recetas y secretos de Narda	Cacao	Métogo Gross. Mini gateaux	Gourmet Responde	Pasteleria.mx II
20:30	ABC Gourmet. Sopas y guisos	Gourmet Grecia	Gourmet Responde II	Recetas rápidas	Comando gourmet	Gourmet Grecia	Comando gourmet
21:00	Francia y sus quesos	Métogo Gross. Mini gateaux	El placer de los sentidos	Los fuegos con FM	Las claves de Jorge Rausch	Recetas rápidas	Notas de cata
21:30	Nueva generación	Recetas rápidas	Yo, cocinero	Portugal y sus vinos	Alquimia	El placer de los sentidos	Método Gross. Mini gateaux
22:00	West/USA	Comando gourmet	Desafío gourmet MX	Gourmet Grecia	Recetas y secretos de Narda	Recetas y secretos de Narda	Yo, cocinero
22:30	Pasteleria.mx II	All uso nostro	ABC Gourmet. Sopas y guisos	Notas de cata III	Gourmet Responde II	Desafío gourmet	West/USA
23:00	Los fuegos con FM	Notas de cata III	Nueva generación	Francia y sus quesos	El placer de los sentidos	Portugal y sus vinos	Francia y sus quesos
23:30	Cocina de Autor II	Cocina de Autor II	Cocina de Autor II	Cocina de Autor II	Cocina de Autor II	ABC G. Sopas y guisos	All ´uso nostro